

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**  
*Приготовление хлебобулочных,*  
*мучных и кондитерских изделий*  
*ГР №5*

*2014*

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования

## 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ имени

К.К. Рокоссовского м. Свобода

Разработчики:

Боева Н.М. – преподаватель спецдисциплин

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № от  
20...

## СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	4
2.Результаты освоения профессионального модуля.....	7
3.Структура и примерное содержание профессионального модуля.....	8
4.Условия реализации профессионального модуля.....	25
5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) .....	28

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## *ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР 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 и кондитерские изделия.*

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

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

*ПК8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.*

*ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные*

Программа профессионального модуля может быть использована в образовательных учреждениях профессионального образования при подготовке квалифицированных рабочих по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер.

**Уровень образования:** среднее (полное) общее образование.

**Опыт работы:** не требуется.

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

С целью освоения указанных видов профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

***иметь практический опыт:***

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического и производственного инвентаря;
- правила формовки хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего – 580 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 220 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 146 часов,

самостоятельной работы обучающегося, в том числе консультации – 74 часа;

учебной и производственной практики – 360 часов

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, а так же соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.	Организовать 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, необходимый 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, 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

<i>Коды профессиональных компетенций</i>	<i>Наименование разделов профессионального модуля</i>	<i>Всего часов (макс.уч. нагрузка и практика)</i>	<i>Всего часов</i>	<i>в т.ч. лабораторных и практических, часов</i>	<i>Самостоятельная работа обучающегося, часов</i>	<i>Практика учебная, часов</i>	<i>Практика производственная, часов</i>
ПК 8.1	<b>Раздел 1</b> Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	<b>30</b>	<b>12</b>	6	<b>6</b>	<b>12</b>	
ПК 8.2	<b>Раздел 2</b> Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	<b>108</b>	<b>36</b>	18	<b>18</b>	<b>54</b>	
ПК 8.3	<b>Раздел 3</b> Приготовление и оформление печенья, пряников коврижек	<b>30</b>	<b>12</b>	6	<b>6</b>	<b>12</b>	
ПК 8.4	<b>Раздел 4</b> Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	<b>18</b>	<b>8</b>	4	<b>4</b>	<b>6</b>	
ПК 8.5	<b>Раздел 5</b> Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов	<b>108</b>	<b>36</b>	18	<b>18</b>	<b>54</b>	
ПК 8.6	<b>Раздел 6</b> Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов	<b>30</b>	<b>12</b>	6	<b>6</b>	<b>12</b>	
ПК 8.4-8.6	<b>Раздел 7</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	6	<b>6</b>	<b>12</b>	



	Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям						
ПК 8.4-8.6	<b>Раздел 8</b> Приготовление и оформление тортов по современным технологиям	<b>46</b>	<b>18</b>	10	<b>10</b>	<b>18</b>	
	Производственная практика	<b>180</b>					<b>180</b>
<b>Всего</b>		<b>580</b>	<b>146</b>	<b>74</b>	<b>74</b>	<b>180</b>	<b>180</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</i>	<i>Объём часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
<b>ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>580</b>	
<b>Раздел 1</b> Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		<b>30</b>	
<b>МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>			
Тема 1.1 Подготовка к производству сырья для основных и отделочных полуфабрикатов.	<b>Содержание</b> 1. Подготовка к производству сырья для основных и отделочных полуфабрикатов: процесс просеивания, процеживания, измельчения, взбивания, варки сиропов. Виды необходимого технологического оборудования и	2	2

	производственного инвентаря и правила безопасного использования.		
Тема 1.2 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий. Технологические операции при приготовлении хлебобулочных изделий. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.	2	2
Тема 1.3 Приготовление хлеба	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлеба. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлеба. Технологические операции при приготовлении хлеба.	2	2
<b>Лабораторная работа</b>	Расчет сырья для булочной мелочи, батонов, батончиков, сдобного хлеба и хлебцев.	2	3
<b>Практическое занятие</b>	Приготовление розанчиков, подковки, хлеба сдобного, хлебца ленинградского.	4	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b>	Изучить ассортимент и технологию приготовления сдобной мелочи.	6	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий; приготовление хлеба.	12	3
<b>Раздел 2</b> Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий		<b>108</b>	
<b>МДК 08.01.</b>			

Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
Тема 1.4 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: фарши, начинки, сиропы.	<b>Содержание</b> 1. Последовательность технологических операций при приготовлении фаршей, начинок, сиропов, помады. Правила хранения и требования к качеству фаршей, начинок, сиропов.	2	2
Тема 1.5 Замес теста и способы его разрыхления	<b>Содержание</b> 1. Способы замеса теста; процессы происходящие при замесе теста; способы разрыхления теста	2	2
Тема 1.6 Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	<b>Содержание</b> 1. Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Изделия жареные в жире; режим жарки; рекомендуемые жир, используемый для жарки изделий во фритюре	2	2
Тема 1.7 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	<b>Содержание</b> 1. Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий.	2	2
Тема 1.8 Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него	<b>Содержание</b> 1. Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного слоеного теста или опарного слоеного теста.	2	2

	Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки, отделки поверхности изделий		
<b>Лабораторная работа</b>	Расчет сырья для приготовления пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек, рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных.	6	3
<b>Практическое занятие</b>	Приготовление пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек	6	3
<b>Учебная практика Виды работ</b>	Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: фаршей, начинок, сиропов, помады.	6	3
Тема 1.9 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	<b>Содержание</b> 1. Последовательность технологических операций при приготовлении сдобного пресного теста. Ассортимент изделий. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из сдобного пресного теста	2	2
Тема 1.10 Приготовление заварного теста и изделий из них	<b>Содержание</b> 1. Последовательность технологических операций при приготовлении заварного теста. Ассортимент изделий из заварного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий.	2	2
Тема 1.11 Приготовление слоеного теста и изделий из него	<b>Содержание</b> Последовательность технологических операций при приготовлении слоеного теста. Ассортимент изделий из слоеного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности	2	2

	изделий. Требования к качеству изделий.		
Тема 1.12 Приготовление бисквитного теста, воздушного теста, миндального теста и изделий из них	<b>Содержание</b> Последовательность технологических операций при приготовлении бисквитного теста, воздушного теста и миндального теста. Ассортимент изделий из теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из бисквитного, воздушного и миндального теста	2	2
<b>Практическое занятие</b>	Приготовление рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных	6	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела2.</b>	Изучение ассортимента изделий из бездрожжевого теста на базовых предприятиях	18	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	-Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. -приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него; -приготовление сдобного пресного теста и изделий из него; - приготовление заварного теста и изделий из них; - приготовление слоеного теста и изделий из него; - приготовление бисквитного теста и изделий из него; - Приготовление воздушного теста и изделий из него - Приготовление миндального теста и изделий из него	48	3
<b>Раздел 3</b> Приготовление и оформление печенья,		<b>30</b>	

пряников, коврижек			
<b>МДК 08.01.</b> Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
Тема 1.13 Приготовление пряничного теста (сырцовым способом) и изделий из него	<b>Содержание</b> Последовательность технологических операций при приготовлении пряничного теста (сырцовый способ). Ассортимент пряников и коврижек из пряничного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий	2	2
Тема 1.14 Приготовление пряничного теста (заварным способом) и изделий из него	<b>Содержание</b> Последовательность технологических операций при приготовлении пряничного теста (заварной способ). Ассортимент пряников и коврижек из пряничного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из пряничного теста	2	2
Тема 1.15 Приготовление песочного теста и изделий из него	<b>Содержание</b> Последовательность технологических операций при приготовлении песочного теста. Ассортимент изделий и печенья. Технологический процесс формовки и выпечки изделий и печенья. Отделка поверхности. Требования к качеству изделий и печенья из песочного теста	2	2
<b>Лабораторная работа</b>	Расчет сырья для приготовления коврижки медовой, коржика молочного, печенья «глаголики»	2	3
<b>Практическое занятие</b>	Приготовление коврижки медовой, коржика молочного, печенья «глаголики»	4	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3.</b>	Ознакомление с особенностями оформления изделий из пряничного теста и песочного теста. Ознакомление с требованиями к качеству изделий из пряничного теста	6	3

<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	-Приготовление пряничного теста (сырцовый и заварной способ) и изделия из него; - приготовление песочного теста и изделий из него.	12	3
<b>Раздел 4</b> Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		<b>18</b>	
<b>МДК 08.01.</b> Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
Тема 1.16 Приготовление крема, суфле, желе	<b>Содержание</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления крема, суфле, желе. Последовательность технологических операций при приготовлении крема, суфле, желе. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов	2	2
Тема 1.17 Приготовление помады, мастики, глазури, темперированного шоколада	<b>Содержание</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления помады, мастики, глазури, темперированного шоколада. Последовательность технологических операций при приготовлении помады, мастики, глазури, темперированного шоколада. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов.	2	2
<b>Лабораторная работа</b>	Расчет сырья для приготовления помады, мастики, глазури, темперированного шоколада	4	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4.</b>	Ознакомление с особенностями приготовления различных элементов оформления из помады, мастики,	4	3

	глазури, темперированного шоколада		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	-Приготовление крема, суфле, желе, помады, мастики, глазури, темперированного шоколада	6	3
<b>Раздел 5</b> Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов		<b>108</b>	
<b>МДК 08.01.</b> Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
Тема 1.18 Приготовление бисквитных пирожных	<b>Содержание</b> Ассортимент бисквитных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности бисквитных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
Тема 1.19 Приготовление песочных пирожных	<b>Содержание</b> Ассортимент песочных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности песочных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
Тема 1.20 Приготовление слоеных пирожных	<b>Содержание</b> Ассортимент слоеных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности слоеных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
Тема 1.21	<b>Содержание</b>	2	2



Приготовление заварных пирожных	Ассортимент заварных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности заварных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения		
Тема 1.22 Приготовление воздушных, миндальных пирожных	<b>Содержание</b> Ассортимент воздушных и миндальных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности воздушных и миндальных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
<b>Лабораторная работа</b>	Расчет сырья для приготовления бисквитных пирожных с кремом, песочных пирожных с кремом, заварных трубочек с обсыпкой, пирожных слоеных с кремом	6	3
<b>Практическое занятие</b>	Приготовление бисквитных пирожных с кремом, песочных пирожных с кремом, заварных трубочек с обсыпкой, пирожных слоеных с кремом	6	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	- Приготовление бисквитных пирожных; -приготовление песочных пирожных; -приготовление слоёных пирожных; -приготовление заварных пирожных; -приготовление воздушных, миндальных пирожных	30	3
Тема 1.23 Приготовление бисквитных тортов	<b>Содержание</b> Ассортимент бисквитных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности	2	2

	бисквитных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.		
Тема 1.24 Приготовление песочных тортов	<b>Содержание</b> Ассортимент песочных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности песочных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
Тема 1.25 Приготовление слоеных тортов	<b>Содержание</b> Ассортимент слоеных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности слоеных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
Тема 1.26 Приготовление тортов воздушных, воздушно-ореховых и миндальных	<b>Содержание</b> Ассортимент воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
<b>Практическое занятие</b>	Приготовить торт бисквитный с кремом, торта «Ленинградский», торта «Киевский»	6	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5.</b>	Ознакомиться с различными способами оформления поверхности пирожных и тортов	18	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	-Приготовление бисквитных тортов; -приготовление песочных тортов; -приготовление слоёных тортов; -приготовление тортов воздушных, воздушно-ореховый и миндальных;	24	3

<b>Раздел 6</b> Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов		<b>30</b>	
<b>МДК 08.01.</b> Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
Тема 1.27 Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками.	<b>Содержание</b> Правила выбора дополнительных ингредиентов к основным полуфабрикатам и отделочным полуфабрикатам для изделий пониженной калорийности	2	2
Тема 1.28 Приготовление пирожных с фруктовыми пастами и крупками	Ассортимент пирожных с фруктовыми пастами и крупками. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками. Варианты оформления поверхности пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения	2	2
Тема 1.29 Приготовление тортов с фруктовыми пастами и крупками	Ассортимент тортов с фруктовыми пастами и крупками. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками. Варианты оформления поверхности тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
<b>Практическое занятие</b>	Приготовить пирожное «Яблочко», пирожное «Заварное» со сливочно-яблочным кремом, торт «Слива»	6	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6.</b>	Определить калорийность пирожных и тортов с пастами и крупками	6	3

<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	-Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми, пастами и крупками. Приготовление пирожных с фруктовыми пастами и крупками -Приготовление тортов с фруктовыми пастами и крупками	12	3
<b>Раздел 7</b> Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям		<b>30</b>	
<b>МДК 08.02</b> Современные технологии приготовления и оформления пирожных			
Тема 2.30 Приготовление основных полуфабрикатов по современным технологиям	<b>Содержание</b> Правила выбора дополнительных ингредиентов к основным полуфабрикатам в соответствии с современными технологиями приготовления пирожных.	2	2
Тема 2.31 Приготовление отделочных полуфабрикатов по современным технологиям	<b>Содержание</b> Правила выбора дополнительных ингредиентов к отделочным полуфабрикатам, в соответствии с современными технологиями приготовления пирожных.	2	2
Тема 2.32 Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям	<b>Содержание</b> Ассортимент пирожных приготовленных по современным технологиям. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов, в соответствии с современными технологиями. Варианты оформления поверхности пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
<b>Практическое занятие</b>	Приготовить пирожные бисквитные, песочные, слоеные с суфле, желе,	6	3

	крема на сливках с добавлением тропических фруктов и йогурта		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 7.</b>	Создать портфолио современных технологий приготовления пирожных	6	3
<b>Учебная практика Виды работ</b>	-Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям;	6	3
<b>Раздел 8</b> Приготовление и оформление тортов по современным технологиям		<b>46</b>	
<b>МДК 08.03</b> Современные технологии приготовления и оформления тортов			
Тема 3.33 Приготовление основных полуфабрикатов по современным технологиям	<b>Содержание</b> Правила выбора дополнительных ингредиентов к основным полуфабрикатам в соответствии с современными технологиями приготовления тортов.	2	2
Тема 3.34 Приготовление отделочных полуфабрикатов по современным технологиям	<b>Содержание</b> Правила выбора дополнительных ингредиентов к отделочным полуфабрикатам, в соответствии с современными технологиями приготовления тортов.	2	2
Тема 3.35 Приготовление и оформление бисквитных тортов по современным технологиям	<b>Содержание</b> Ассортимент бисквитных тортов приготовленных по современным технологиям. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов, в соответствии с современными технологиями. Варианты оформления поверхности бисквитных тортов, в соответствии с новыми технологиями; требования к	2	2

	качеству; условия и сроки хранения.		
Тема 3.36 Приготовление и оформление песочных, заварных тортов по современным технологиям	<b>Содержание</b>  1. Ассортимент песочных тортов и заварных тортов приготовленных по современным технологиям. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов, в соответствии с современными технологиями. Варианты оформления поверхности песочных тортов и заварных тортов, в соответствии с новыми технологиями; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
<b>Лабораторная работа</b>	Расчет сырья для приготовления пирожных и тортов по современным технологиям	4	3
<b>Практическое занятие</b>	Приготовление бисквитных, песочных, заварных тортов с суфле, желе, кремами на сливках с добавлением тропических фруктов и йогурта	6	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	-Приготовление и оформление бисквитных, песочных тортов по современным технологиям; -Приготовление и оформление заварных, воздушных тортов по современным технологиям	12	3

Производственная практика	Виды работ	180	3
	<p>Приготовление и оформление хлебобулочных изделий</p> <p>Приготовление хлеба</p>		
	Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: фаршей, начинок, сиропов, помады.		
	Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него		
	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.		
	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него		
	Приготовление заварного теста и изделий из них		
	Приготовление слоеного теста и изделий из него		
	Приготовление бисквитного теста и изделий из него		
	Приготовление воздушного теста и изделий из него		
	Приготовление миндального теста и изделий из него		
	Приготовление пряничного теста (сырцовый и заварной способ) и изделий из него		
	Приготовление песочного теста и изделий из него		
	Приготовление крема, суфле, желе, помады, мастики, глазури, темперированного шоколада и элементов оформления из них		

	Приготовление бисквитных пирожных		
	Приготовление песочных пирожных		
	Приготовление слоеных пирожных		
	Приготовление заварных пирожных		
	Приготовление воздушных и миндальных пирожных		
	Приготовление бисквитных тортов		
	Приготовление песочных тортов		
	Приготовление слоеных тортов		
	Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов		
	Приготовление бисквитных и песочных пирожных с фруктовыми пастами и крупками		
	Приготовление бисквитных и песочных тортов с фруктовыми пастами и крупками		
	Приготовление основных полуфабрикатов по современным технологиям		
	Приготовление отделочных полуфабрикатов по современным технологиям		
	Приготовление и оформление пирожных по современным		



	технологиям		
	Приготовление и оформление бисквитных тортов по современным технологиям		
	Приготовление и оформление песочных и заварных тортов по современным технологиям		
<b>Всего</b>		<b>180</b>	

## 4. Условия реализации профессионального модуля

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

**учебных кабинетов:** технологии кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности

и охраны труда;

**мастерских:** учебного кондитерского цеха;

**лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров,

технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:**

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи мучных и кондитерских изделий.

#### **Технические средства обучения:**

мультимедийный комплекс, телевизор, видеоманитофон.

#### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

производственные столы, тестомесильная машина, взбивальная машина, холодильное оборудование, пекарские шкафы, электрические плиты, комплект ножей, комплект кондитерских мешков с насадками, формы для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, необходимый инвентарь и посуда, муляжи, натуральные образцы.

#### **Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

1. **микробиологии, санитарии и гигиены** – специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты, плакаты, схемы, рисунки, учебники и учебные пособия;
2. **товароведения продовольственных товаров** – столы, стулья, ножи, разделочные доски, натуральные образцы сырья и продуктов, муляжи образцов недоброкачественного сырья, сертификаты качества, плакаты рисунки, схемы, учебники и учебные пособия;
3. **техническое оснащение и организация рабочего места:**

учебная мебель, образцы оборудования кондитерского цеха, плакаты, схемы, учебники и учебные пособия.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:**

производственные столы, настольные многофункциональные комбайны, муляжи мучных кондитерских изделий, натуральные образцы мучных кондитерских изделий, ножи, инструменты: (кондитерские мешки с различными насадками, формы для выпечки изделий, выемки, скалки), посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы**

1. 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.
2. 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.
3. 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, 2008. – 272с.

Дополнительные источники:

1. 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.
2. 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.
1. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, рабочая тетрадь в 2-х частях / Н.И Дубровская. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 68с.

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>

3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

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

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальных дисциплин по технологии кондитерского производства согласно расписанию и учебному плану, лабораторные и практические занятия организуются и проводятся в учебном кондитерском цехе.

Учебная и производственная практика проводятся в действующих базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в кондитерских цехах и учебных комнатах предприятий.

Учебная и производственная практика организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Консультации проводятся в период прохождения обучающимися учебной практики индивидуально.

Для отработки данного модуля необходимо изучить разделы следующих предметов:

**Основы микробиологии, гигиены и санитарии** – раздел «Производственная санитария»

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** – раздел «Пищевые вещества и их значение»

**Техническое оснащение с основами товароведения продовольственных товаров** – раздел «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование»

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): *образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое).*

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: *образование не ниже среднего специального, квалификация – кондитер 4-6 разрядов*

Инженерно-педагогический состав: *преподаватель спецдисциплин*

Мастера: *мастер производственного обучения с квалификацией кондитер 4-6 разрядов.*

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

<i><b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b></i>	<i><b>Основные показатели оценки результата</b></i>	<i><b>Формы и методы контроля и оценки</b></i>
<p>ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления хлебобулочных изделий;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– Расчет количества сырья, необходимого для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– Способы отделки и варианты оформления изделий;</li> <li>– Бракераж готовых изделий;</li> <li>– Правила хранения и требования к качеству;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>
<p>ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– Расчет количества сырья, необходимого для приготовления основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– Способы отделки и варианты оформления основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– Бракераж готовых изделий;</li> <li>– Правила хранения и требования к качеству.</li> </ul>	самостоятельной работы
<p>ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении печенья, пряников, коврижек ;</li> <li>– Расчет количества сырья, необходимого для приготовления печенья, пряников, коврижек;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении печенья, пряников, коврижек;</li> <li>– Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек;</li> <li>– Бракераж готовых изделий;</li> <li>– Правила хранения и требования к качеству готовых изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>

<p>ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Расчет количества сырья, необходимого для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Бракераж отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Правила хранения и требования к качеству отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>
<p>ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>– Расчет количества сырья, необходимого для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Бракераж ;</li> <li>- Правила хранения и требования к качеству .</li>   <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при приготовлении отечественных классических пирожных и тортов</li> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления отечественных классических пирожных и тортов</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</li> <li>- точность расчета количества сырья для процесса приготовления отечественных классических пирожных и тортов</li> <li>- правильность выполнения операций приготовления и оформления отечественных классических пирожных и тортов</li> <li>- точность проведения бракеража отечественных классических пирожных и тортов</li> </ul>	
<p>ПК 8.6  Готовить и оформлять фруктовые и</p>	<p>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при приготовлении</p>	<p>Компьютерное тестирование  Оценка</p>

<p>легкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<p>пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования</li> <li>- правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</li> <li>- точность расчета количества сырья для процесса приготовления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</li> <li>- правильность выполнения операций приготовления и оформления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</li> <li>- точность проведения бракеража пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</li> </ul>	<p>соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>Оценка выполнения практической работы по приготовлению пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</p> <p>Оценка выполнения операций приготовления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества</p>
---	--	--

		<p>пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</p> <p>Оценка демонстраций умений во время учебной практики и практического экзамена</p>
--	--	---

<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	- точно и в срок выполняет задания самостоятельной работы, задания при аудиторной форме обучения	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий в процессе лабораторных, практических работ, задания учебной и производственной практики	Мониторинг самостоятельной деятельности Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей	- определяет дефекты готовых хлебобулочных изделий, хлеба и кондитерских изделий - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения - выделяет характеризующие технологический	Мониторинг самостоятельной деятельности Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике

работы	<p>процесс параметры (температурный режим, изменения основных и отделочных полуфабрикатов в результате различных операций технологического процесса)</p> <p>- выполняет действия по безопасным приемам труда, по контролю исправности производственного оборудования и выполнения санитарных правил, предъявляемых к производственному оборудованию, посуде, инвентарю и инструментам</p>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач	<p>Подготавливает доклады, рефераты по использованию новых технологий приготовления основных и отделочных полуфабрикатов и современных направлений в оформлении кондитерских изделий</p>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию современных технологий оформления кондитерских изделий; осуществляет обучение с использованием ПК; осуществляет сбор информации в интернете</p>	Наблюдение при выполнении информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	- выполняет работу под	Мониторинг самостоятельной

<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях - активно работает в группе, правильно выстраивая взаимоотношения в процессе работы</p>	<p>деятельности Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние</p>	<p>Демонстрирует знание и умение выполнять санитарные нормы и правила, предъявляемые к производственным помещениям в процессе работы</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>Демонстрирует аккуратность, точность и умение мобилизовать внимание в процессе выполнения производственных заданий</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**  
*Приготовление хлебобулочных,*  
*мучных и кондитерских изделий*

*2015*

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

## 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ имени  
К.К. Рокоссовского м. Свобода

Разработчики:

Коледова З.Д. – преподаватель спецдисциплин

Боева Н.М. – мастер производственного обучения

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_ от  
20...

## СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	4
2.Результаты освоения профессионального модуля.....	7
3.Структура и примерное содержание профессионального модуля.....	8
4.Условия реализации профессионального модуля.....	25
5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) .....	28



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## *ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР 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 и кондитерские изделия.*

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

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

*ПК8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.*

*ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные*

Программа профессионального модуля может быть использована в образовательных учреждениях профессионального образования при подготовке квалифицированных рабочих по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер.

**Уровень образования:** среднее (полное) общее образование.

**Опыт работы:** не требуется.

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

С целью освоения указанных видов профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

***иметь практический опыт:***

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического и производственного инвентаря;
- правила формовки хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего – **803** часа, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **735** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **135** часов,

самостоятельной работы обучающегося – **68** часов;

учебной практики – **240** часов

производственной практики – **360** часов

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, а так же соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.	Организовать 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, необходимый 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, 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

<i>Коды профессиональных компетенций</i>	<i>Наименование разделов профессионального модуля</i>	<i>Всего часов (макс.уч. нагрузка и практика)</i>	<i>Всего часов</i>	<i>в т.ч. лабораторных и практических, часов</i>	<i>Самостоятельная работа обучающегося, часов</i>	<i>Практика учебная, часов</i>	<i>Практика производственная, часов</i>
ПК 8.1	<b>Раздел 1</b> Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	<b>45</b>	<b>12</b>	6	<b>9</b>	<b>24</b>	
ПК 8.2	<b>Раздел 2</b> Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	<b>131</b>	<b>41</b>	24	<b>18</b>	<b>72</b>	
ПК 8.3	<b>Раздел 3</b> Приготовление и оформление печенья, пряников коврижек	<b>51</b>	<b>18</b>	12	<b>9</b>	<b>24</b>	
ПК 8.4	<b>Раздел 4</b> Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	<b>40</b>	<b>10</b>	6	<b>6</b>	<b>24</b>	
ПК 8.5	<b>Раздел 5</b> Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов	<b>132</b>	<b>42</b>	24	<b>18</b>	<b>72</b>	
ПК 8.6	<b>Раздел 6</b> Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов	<b>44</b>	<b>12</b>	6	<b>8</b>	<b>24</b>	
	<b>Производственная</b>	<b>360</b>					<b>360</b>

	практика						
<b>Всего</b>		<b>803</b>	<b>135</b>	<b>78</b>	<b>68</b>	<b>240</b>	<b>360</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</i>	<i>Объём часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
<b>ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>803</b>	
<b>Раздел ПМ 1.</b> Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		<b>45</b>	
<b>МДК 08.01.</b> <b>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>203</b>	
Тема 1.1 Подготовка к производству сырья для основных и отделочных полуфабрикатов.	<b>Содержание</b> 2. Подготовка к производству сырья для основных и отделочных полуфабрикатов: процесс просеивания, процеживания, измельчения, взбивания, варки сиропов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и правила безопасного использования.	2	2
Тема 1.2 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> 2. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к	2	2

	ним при приготовлении хлебобулочных изделий. Технологические операции при приготовлении хлебобулочных изделий. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.		
Тема 1.3 Приготовление хлеба	<b>Содержание</b> 2. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлеба. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлеба. Технологические операции при приготовлении хлеба.	2	2
<b>Практическое занятие</b>	Расчет сырья для булочной мелочи, батонов, батончиков, сдобного хлеба и хлебцев.	6	2
	Приготовление розанчиков, подковки, хлеба сдобного, хлебца ленинградского.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b>	Изучить ассортимент и технологию приготовления сдобной мелочи.	9	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий; приготовление хлеба.	24	2
<b>Раздел ПМ 2.</b> Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий		<b>131</b>	
Тема 2.1 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: фарши, начинки, сиропы.	<b>Содержание</b> 1. Последовательность технологических операций при приготовлении фаршей, начинок, сиропов, помады. Правила хранения и требования к качеству фаршей, начинок, сиропов.	2	2
Тема 2.2 Замес теста и способы его разрыхления	<b>Содержание</b> 1. Способы замеса теста; процессы происходящие при замесе теста; способы разрыхления теста	2	2

Тема 2.3 Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	<b>Содержание</b> 1.Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Изделия жареные в жире; режим жарки; рекомендуемые жир, используемый для жарки изделий во фритюре	2	2
Тема 2.4 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	<b>Содержание</b> 1.Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий.	2	2
Тема 2.5 Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него	<b>Содержание</b> 1.Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного слоеного теста или опарного слоеного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки, отделки поверхности изделий	2	2
<b>Лабораторная работа</b>	Расчет сырья для приготовления пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек, рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных.	6	3
<b>Практическое занятие</b>	Приготовление пирожков печеных с различными фаршами, кулебяки, расстегаев, ватрушек	6	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: фаршей, начинок, сиропов, помады.	18	3



Тема 2.6 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	<b>Содержание</b> 1.Последовательность технологических операций при приготовлении сдобного пресного теста.Ассортимент изделий. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из сдобного пресного теста	2	2
Тема 2.7 Приготовление заварного теста и изделий из них	<b>Содержание</b> 1.Последовательность технологических операций при приготовлении заварного теста. Ассортимент изделий из заварного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий.	1	2
Тема 2.8 Приготовление слоеного теста и изделий из него	<b>Содержание</b> Последовательность технологических операций при приготовлении слоеного теста. Ассортимент изделий из слоеного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий.	2	2
Тема 2.9 Приготовление бисквитного теста, воздушного теста, миндального теста и изделий из них	<b>Содержание</b> Последовательность технологических операций при приготовлении бисквитного теста, воздушного теста и миндального теста. Ассортимент изделий из теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из бисквитного, воздушного и миндального теста	2	2
<b>Практическое занятие</b>	Приготовление рулета фруктового, воздушного полуфабриката, языков слоеных	12	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>	Изучение ассортимента изделий из бездрожжевого теста на базовых предприятиях	18	3
<b>Учебная практика Виды работ</b>		54	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.</li> <li>-приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него;</li> <li>-приготовление сдобного пресного теста и изделий из него;</li> <li>- приготовление заварного теста и изделий из них;</li> <li>- приготовление слоеного теста и изделий из него;</li> <li>- приготовление бисквитного теста и изделий из него;</li> <li>- Приготовление воздушного теста и изделий из него</li> <li>- Приготовление миндального теста и изделий из него</li> </ul>		
<b>Раздел ПМ 3.</b> Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		<b>51</b>	
Тема 3.1 Приготовление пряничного теста (сырцовым способом) и изделий из него	<b>Содержание</b> Последовательность технологических операций при приготовлении пряничного теста (сырцовый способ). Ассортимент пряников и коврижек из пряничного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий	2	2
Тема 3.2 Приготовление пряничного теста (заварным способом) и изделий из него	<b>Содержание</b> Последовательность технологических операций при приготовлении пряничного теста (заварной способ). Ассортимент пряников и коврижек из пряничного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из пряничного теста	2	2
Тема 3.3 Приготовление песочного теста и изделий из него	<b>Содержание</b> Последовательность технологических операций при приготовлении песочного теста. Ассортимент изделий и печенья. Технологический процесс	2	2

	формовки и выпечки изделий и печенья. Отделка поверхности. Требования к качеству изделий и печенья из песочного теста		
<b>Лабораторная работа</b>	Расчет сырья для приготовления коврижки медовой, коржика молочного, печенья «глаголики»	6	2
<b>Практическое занятие</b>	Приготовление коврижки медовой, коржика молочного, печенья «глаголики»	6	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b>	Ознакомление с особенностями оформления изделий из пряничного теста и песочного теста. Ознакомление с требованиями к качеству изделий из пряничного теста	9	3
<b>Учебная практика Виды работ</b>	-Приготовление пряничного теста (сырцовый и заварной способ) и изделия из него; - приготовление песочного теста и изделий из него.	24	2
<b>Раздел ПМ 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</b>		<b>40</b>	
Тема 4.1 Приготовление крема, суфле, желе	<b>Содержание</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления крема, суфле, желе. Последовательность технологических операций при приготовлении крема, суфле, желе. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов	2	2
Тема 4.2 Приготовление помады, мастики, глазури, темперированного шоколада	<b>Содержание</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления помады, мастики, глазури, темперированного шоколада. Последовательность технологических	2	2

	операций при приготовлении помады, мастики, глазури, темперированного шоколада. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов.		
<b>Лабораторная работа</b>	Расчет сырья для приготовления помады, мастики, глазури, темперированного шоколада	6	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.</b>	Ознакомление с особенностями приготовления различных элементов оформления из помады, мастики, глазури, темперированного шоколада	6	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> -Приготовление крема, суфле, желе, помады, мастики, глазури, темперированного шоколада		24	2
<b>Раздел ПМ 5.</b> Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов		<b>132</b>	
Тема 5.1 Приготовление бисквитных пирожных	<b>Содержание</b> Ассортимент бисквитных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности бисквитных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
Тема 5.2 Приготовление песочных пирожных	<b>Содержание</b> Ассортимент песочных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности песочных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
Тема 5.3 Приготовление слоеных пирожных	<b>Содержание</b> Ассортимент слоеных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении	2	2

	основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности слоеных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.		
Тема 5.4 Приготовление заварных пирожных	<b>Содержание</b> Ассортимент заварных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности заварных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения	2	2
Тема 5.5 Приготовление воздушных, миндальных пирожных	<b>Содержание</b> Ассортимент воздушных и миндальных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности воздушных и миндальных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
<b>Лабораторная работа</b>	Расчет сырья для приготовления бисквитных пирожных с кремом, песочных пирожных с кремом, заварных трубочек с обсыпкой, пирожных слоеных с кремом	6	3
<b>Практическое занятие</b>	Приготовление бисквитных пирожных с кремом, песочных пирожных с кремом, заварных трубочек с обсыпкой, пирожных слоеных с кремом	6	3
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	- Приготовление бисквитных пирожных; -приготовление песочных пирожных; -приготовление слоёных пирожных; -приготовление заварных пирожных; -приготовление воздушных, миндальных пирожных	36	3
Тема 5.6	<b>Содержание</b>	2	2

Приготовление бисквитных тортов	Ассортимент бисквитных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности бисквитных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.		
Тема 5.7 Приготовление песочных тортов	<b>Содержание</b> Ассортимент песочных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности песочных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
Тема 5.8 Приготовление слоеных тортов	<b>Содержание</b> Ассортимент слоеных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности слоеных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
Тема 5.9 Приготовление тортов воздушных, воздушно-ореховых и миндальных	<b>Содержание</b> Ассортимент воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
<b>Практическое занятие</b>	Приготовить торт бисквитный с кремом, торта «Ленинградский», торта «Киевский»	12	3
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.</b>	Ознакомиться с различными способами оформления поверхности пирожных и тортов	18	3
<b>Учебная практика</b>		36	3

<b>Виды работ</b>	-Приготовление бисквитных тортов; -приготовление песочных тортов; -приготовление слоёных тортов; -приготовление тортов воздушных, воздушно-ореховый и миндальных;		
<b>Раздел ПМ 6.</b> Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов		<b>44</b>	
Тема 6.1 Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками.	<b>Содержание</b> Правила выбора дополнительных ингредиентов к основным полуфабрикатам и отделочным полуфабрикатам для изделий пониженной калорийности	2	2
Тема 6.2 Приготовление пирожных с фруктовыми пастами и крупками	Ассортимент пирожных с фруктовыми пастами и крупками. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками. Варианты оформления поверхности пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения	2	2
Тема 6.3 Приготовление тортов с фруктовыми пастами и крупками	Ассортимент тортов с фруктовыми пастами и крупками. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками. Варианты оформления поверхности тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	2	2
<b>Практическое занятие</b>	Приготовить пирожное «Яблочко», пирожное «Заварное» со сливочно-яблочным кремом, торт «Слива»	6	2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 6.</b>	Определить калорийность пирожных и тортов с пастами и крупками	8	3

<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	-Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми, пастами и крупками. Приготовление пирожных с фруктовыми пастами и крупками -Приготовление тортов с фруктовыми пастами и крупками	24	2
--	--	----	---

### ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

<b>Виды работ</b> Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: фаршей, начинок, сиропов, помады.			
Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него			
	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.		
	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него		
	Приготовление заварного теста и изделий из них		
	Приготовление слоеного теста и изделий из него		
	Приготовление бисквитного теста и изделий из него		
	Приготовление воздушного теста и изделий из него		
	Приготовление миндального теста и изделий из него		
	Приготовление пряничного теста (сырцовый и заварной способ) и изделий из него		
	Приготовление песочного теста и изделий из него		



	Приготовление крема, суфле, желе, помады, мастики, глазури, темперированного шоколада и элементов оформления из них		
	Приготовление бисквитных пирожных		
	Приготовление песочных пирожных		
	Приготовление слоеных пирожных		
	Приготовление заварных пирожных		
	Приготовление воздушных и миндальных пирожных		
	Приготовление бисквитных тортов		
	Приготовление песочных тортов		
	Приготовление слоеных тортов		
	Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов		
	Приготовление бисквитных и песочных пирожных с фруктовыми пастами и крупками		
	Приготовление бисквитных и песочных тортов с фруктовыми пастами и крупками		
	Приготовление основных полуфабрикатов по современным технологиям		
	Приготовление отделочных		

	полуфабрикатов по современным технологиям		
	Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям		
	Приготовление и оформление бисквитных тортов по современным технологиям		
	Приготовление и оформление песочных и заварных тортов по современным технологиям		
<b>Всего</b>		<b>360</b>	

## **4. Условия реализации профессионального модуля**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

**учебных кабинетов:** технологии кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности

и охраны труда;

**мастерских:** учебного кондитерского цеха;

**лабораторий:** микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров,

технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:**

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи мучных и кондитерских изделий.

#### **Технические средства обучения:**

мультимедийный комплекс, телевизор, видеомagniтофон.

#### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

производственные столы, тестомесильная машина, взбивальная машина, холодильное оборудование, пекарские шкафы, электрические плиты, комплект ножей, комплект кондитерских мешков с насадками, формы для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, необходимый инвентарь и посуда, муляжи, натуральные образцы.

#### **Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

4. микробиологии, санитарии и гигиены – специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих

- и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты, плакаты, схемы, рисунки, учебники и учебные пособия;
5. **товароведения продовольственных товаров** – столы, стулья, ножи, разделочные доски, натуральные образцы сырья и продуктов, муляжи образцов недоброкачественного сырья, сертификаты качества, плакаты рисунки, схемы, учебники и учебные пособия;
  6. **техническое оснащение и организация рабочего места:**  
учебная мебель, образцы оборудования кондитерского цеха, плакаты, схемы, учебники и учебные пособия.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:**

производственные столы, настольные многофункциональные комбайны, муляжи мучных кондитерских изделий, натуральные образцы мучных кондитерских изделий, ножи, инструменты: (кондитерские мешки с различными насадками, формы для выпечки изделий, выемки, скалки), посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептов, инструкционные карты, инструкции по охране труда.

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

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы**

4. 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.
5. 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.
6. 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, 2008. – 272с.

Дополнительные источники:

3. 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.

4. 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.
2. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, рабочая тетрадь в 2-х частях / Н.И Дубровская. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 68с.

**Интернет-ресурсы:**

6. <http://supercook.ru>
7. <http://www.millionmenu.ru/>
8. <http://www.gastronom.ru/>
9. <http://www.restoran.ru/>
10. <http://knigakulinara.ru/books/>

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

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальных дисциплин по технологии кондитерского производства согласно расписанию и учебному плану, лабораторные и практические занятия организуются и проводятся в учебном кондитерском цехе.

Учебная и производственная практика проводятся в действующих базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в кондитерских цехах и учебных комнатах предприятий.

Учебная и производственная практика организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Консультации проводятся в период прохождения обучающимися учебной практики индивидуально.

Для отработки данного модуля необходимо изучить разделы следующих предметов:

**Основы микробиологии, гигиены и санитарии** – раздел «Производственная санитария»

**Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** – раздел «Пищевые вещества и их значение»

**Техническое оснащение с основами товароведения продовольственных товаров** – раздел «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование»

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): *образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое).*

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: *образование не ниже среднего специального, квалификация – кондитер 4-6 разрядов*

Инженерно-педагогический состав: *преподаватель спецдисциплин*

Мастера: *мастер производственного обучения с квалификацией кондитер 4-6 разрядов.*

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

<i><b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b></i>	<i><b>Основные показатели оценки результата</b></i>	<i><b>Формы и методы контроля и оценки</b></i>
<p>ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления хлебобулочных изделий;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– Расчет количества сырья, необходимого для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– Способы отделки и варианты оформления изделий;</li> <li>– Бракераж готовых изделий;</li> <li>– Правила хранения и требования к качеству;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>
<p>ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– Расчет количества сырья, необходимого для приготовления основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– Способы отделки и варианты оформления основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– Бракераж готовых изделий;</li> <li>– Правила хранения и требования к качеству.</li> </ul>	самостоятельной работы
<p>ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении печенья, пряников, коврижек ;</li> <li>– Расчет количества сырья, необходимого для приготовления печенья, пряников, коврижек;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении печенья, пряников, коврижек;</li> <li>– Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек;</li> <li>– Бракераж готовых изделий;</li> <li>– Правила хранения и требования к качеству готовых изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>



<p>ПК 8.4</p> <p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Расчет количества сырья, необходимого для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Бракераж отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Правила хранения и требования к качеству отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>
<p>ПК 8.5</p> <p>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>– Соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– Организация рабочих мест;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>– Расчет количества сырья, необходимого для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>– Последовательность выполнения технологических операции при подготовке сырья и приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения тестового задания;</li> <li>- анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;</li> <li>- оценка выполнения работ учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка выполнения самостоятельной работы</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Бракераж ;</li> <li>- Правила хранения и требования к качеству .</li>   <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при приготовлении отечественных классических пирожных и тортов</li> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления отечественных классических пирожных и тортов</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</li> <li>- точность расчета количества сырья для процесса приготовления отечественных классических пирожных и тортов</li> <li>- правильность выполнения операций приготовления и оформления отечественных классических пирожных и тортов</li> <li>- точность проведения бракеража отечественных классических пирожных и тортов</li> </ul>	
<p>ПК 8.6  Готовить и оформлять фруктовые и</p>	<p>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при приготовлении</p>	<p>Компьютерное тестирование  Оценка</p>

<p>легкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<p>пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования</li> <li>- правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</li> <li>- точность расчета количества сырья для процесса приготовления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</li> <li>- правильность выполнения операций приготовления и оформления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</li> <li>- точность проведения бракеража пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</li> </ul>	<p>соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>Оценка выполнения практической работы по приготовлению пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</p> <p>Оценка выполнения операций приготовления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества</p>
---	--	--

		<p>пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</p> <p>Оценка демонстраций умений во время учебной практики и практического экзамена</p>
--	--	---

<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	- точно и в срок выполняет задания самостоятельной работы, задания при аудиторной форме обучения	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий в процессе лабораторных, практических работ, задания учебной и производственной практики	Мониторинг самостоятельной деятельности Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей	- определяет дефекты готовых хлебобулочных изделий, хлеба и кондитерских изделий - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения - выделяет характеризующие технологический	Мониторинг самостоятельной деятельности Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике

работы	<p>процесс параметры (температурный режим, изменения основных и отделочных полуфабрикатов в результате различных операций технологического процесса)</p> <p>- выполняет действия по безопасным приемам труда, по контролю исправности производственного оборудования и выполнения санитарных правил, предъявляемых к производственному оборудованию, посуде, инвентарю и инструментам</p>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач	<p>Подготавливает доклады, рефераты по использованию новых технологий приготовления основных и отделочных полуфабрикатов и современных направлений в оформлении кондитерских изделий</p>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию современных технологий оформления кондитерских изделий; осуществляет обучение с использованием ПК; осуществляет сбор информации в интернете</p>	Наблюдение при выполнении информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	- выполняет работу под	Мониторинг самостоятельной

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях - активно работает в группе, правильно выстраивая взаимоотношения в процессе работы	деятельности Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние	Демонстрирует знание и умение выполнять санитарные нормы и правила, предъявляемые к производственным помещениям в процессе работы	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Демонстрирует аккуратность, точность и умение мобилизовать внимание в процессе выполнения производственных заданий	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике