

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля **ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

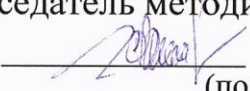
**19.01.17 Повар, кондитер**

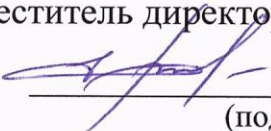
---

*(код, наименование профессии/специальности)*

Рассмотрена и согласована методической комиссией  
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания  
Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии среднего профессионального образования 19.01.17. Повар, кондитер, примерной программы профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

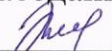
Председатель методической комиссии  
  
З. А. Шаповалова  
(подпись Ф.И.О.)

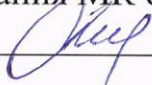
Заместитель директора по УПР  
  
Е.В. Меренкова  
(подпись Ф.И.О.)

Составители:

Шаповалова Зинаида Александровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Полуэктова Марина Владимировна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021 / 2022 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.  
Председатель МК  О. С. Хижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021 / 2022 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2022 г.  
Председатель МК  О. С. Хижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

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

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее-ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

### **уметь:**

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

определять их соответствие технологическим требованиям к 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 оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении 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 необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### 1.3. Использование часов вариативной части в ПШКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК. ....	..... .....	Тема .....		Требования заказчика кадров

### 1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 480 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 120 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 80 часов; самостоятельной работы обучающихся – 40 часов;

учебной и производственной практики – 360 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии.

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять 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 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 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов <sup>‡</sup>	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 8.1	Раздел 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба.	28	20	6	-	8	-		
ПК 8.2	Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных и кондитерских изделий	30	18	4	-	12	-		
ПК 8.3.	Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	12	6	2	-	6	-		
ПК 8.4.	Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов	18	10	4	-	8	-		
ПК 8.5.	Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.	23	19	2	-	4	-		

ПК 8.6.	Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	9	7	-	-	2	-		
	Учебная практика	150						150	
	Производственная практика	210							210
	Промежуточная аттестация: экзамен								
	<b>Всего часов:</b>	480	80	18		40		150	210



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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		80
Раздел 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба		20
Тема 1.1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Введение. Задачи и содержание профессионального модуля. Связь с другими профессиональными модулями и учебными дисциплинами. Цели и задачи, структура профессионального модуля. Нормативно-техническая документация на мучные кондитерские изделия; содержание, правила пользования. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий; содержание, построение, порядок пользования. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Порядок и правила подготовки к производству основных продуктов: муки, сахара – песка, яиц, меланжа. Порядок и правила подготовки к производству дополнительных продуктов: молока, повидла, овощей, круп, жиров, мясных и рыбных продуктов, вкусовых и ароматических веществ, орехов.</p> <p>Хлебобулочные изделия и хлеб. Пищевая ценность, классификация, ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Дрожжевое безопасное тесто. Сырье, рецептура, способы замеса теста, брожение теста, признаки определения готовности теста. Разделка теста. Цель и способы разделки. Расстойка теста. Выпечка, краткая характеристика процессов, происходящих при выпечке. Режим выпечки изделий. Приготовление изделий: хлеба пшеничного, хлеба ржаного (формового и подового),</p>	14

	<p>пампушек, батонов. Требование к качеству готовых изделий.</p> <p>Фарши и начинки. Приготовление фаршей и начинок для изделий. Требование к качеству, применение фаршей и начинок в приготовлении мучных кондитерских изделий. Жарка изделий в жире. Приготовление изделий: пирожков жареных, пончиков, беляшей. Режим жарки, жиры, используемые для жарения. Требования к качеству готовых изделий.</p> <p>Дрожжевое опарное тесто. Сырье, рецептура, значение опары и ее приготовление, продолжительность брожения и определение готовности теста. Требования к качеству готового теста. Приготовление штучных изделий из теста: булочки российской, школьной, домашней, булочки с маком, сдобной и т.д. Приготовление ватрушек, пирожков печеных, расстегаев. Приготовление изделий из теста: кулебяк, пирогов открытых, закрытых, полуоткрытых, кексов. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий. Дрожжевое слоеное тесто. Характеристика. Рецептура. Приготовление теста. Приготовление изделий из теста: слоеных пирожков, слоеных булочек. Требование к качеству готовых изделий.</p> <p>Дрожжевое тесто пониженной калорийности. Характеристика. Приготовление дрожжевого теста пониженной калорийности. Приготовление изделий из него: булочек «Осенней», «Розовой», «Алтайской». Требования к качеству готовых изделий. Сроки и условия реализации изделий из дрожжевого теста. Допустимые отклонения в весе штучных изделий.</p>	
	Лабораторные работы	
	1. Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	4
	Практическое занятие	
	1. Работа со Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий; составление технологических карт для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Составление опорного конспекта по теме: «Ассортимент хлебобулочных изделий».</p> <p>Составление технологической схемы приготовления дрожжевого теста безопарным и опарным способом.</p> <p>Составление технологических схем приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с методом приготовления и типом теста.</p> <p>Подготовить сообщение на тему «Применение пряностей в приготовлении мучных кондитерских изделий».</p>	8

Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.		18
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Полуфабрикаты для мучных изделий. Краткая характеристика полуфабрикатов. Классификация. Санитарные требования к приготовлению полуфабрикатов</p> <p>Сиропы. Рецепттура. Приготовление сиропов для пропитывания, инвертного, для глазирования. Требования к качеству. Применение сиропов. Помада. Рецепттура. Приготовление помады основной, молочной, шоколадной. Виды украшений из помады. Нанесение помады на изделия (способы глазирования). Недостатки помады, их причины, меры предупреждения и устранения.</p> <p>Кремы. Рецепттура. Приготовление кремов: сливочного основного и производных: шоколадного, фруктового, орехового. Крем «Новый». Рецепттура. Технология приготовления крема. Требования к качеству. Виды бракованного крема, причины, способы предупреждения и меры устранения. Виды украшений из крема. Приготовление крема белкового (сырцового и заварного), требования к качеству. Недостатки крема, их причины, способы предупреждения и устранения. Применение крема для приготовления и оформления изделий. Сроки реализации полуфабрикатов.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Тематика самостоятельной работы:</p>	6
Тема 2.2. Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Блинчатое тесто. Характеристика, рецепттура. Приготовление блинчатого теста. Недостатки блинчатого теста, их причины, способы устранения. Приготовление блинчиков с мясным, фруктовым, творожным фаршами. Пирожков и пирога блинчатого. Требования к качеству готовых изделий. Сроки реализации. Вафельное тесто. Рецепттура, характеристика. Приготовление вафельного теста (листовые и сахарные вафли), изделия из него: вафельные трубочки с начинкой</p> <p>Сдобное пресное тесто. Характеристика, рецепттура. Приготовление сдобного теста (сладкого, несладкого), недостатки теста и их причины. Приготовление из него пирожков сдобных, ватрушек с творогом, печенья сдобного ванильного, сочной с творогом. Заварное тесто.</p>	8

	<p>Рецептура, характеристика. Приготовление заварного теста, признаки готовности. Выпечка, температурный режим и продолжительность выпечки. Приготовление из заварного теста профитролей, колец воздушных, булочек. Подготовка заварного полуфабриката для пирожных. Требования к качеству готовых изделий.</p> <p>Бисквитное тесто. Состав, рецептура бисквитного теста. Влияние соблюдения рецептуры на качество теста. Способы приготовления теста холодным способом и с подогревом. Признаки готовности теста. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: рулета «Экстра»; рулета фруктового. Подготовка полуфабрикатов для пирожных и тортов.</p> <p>Масляный бисквит. Характеристика, способы приготовления. Приготовление масляного бисквита, изделий из него. Приготовление кекса столичного, кекса двухцветного. Бисквитное тесто пониженной калорийности. Приготовление теста пониженной калорийности и изделий из него: пирога бисквитного «Солнечный», «Свежесть», «Ночка». Требования к качеству готовых изделий. Условия и сроки реализации.</p>	
	Лабораторные работы	
	2. Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста.	4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Тематика самостоятельной работы:  Составление опорного конспекта по заданной теме.  Заполнить таблицу недостатков бездрожжевого теста: бисквитного, заварного;  Выполнить реферат (сообщение) по теме: «Виды бездрожжевого теста»; «Современный производственный инвентарь и его влияние на качество изделий»</p>	12
Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		6
Тема 3.1. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Песочное тесто. Рецепт, характеристика теста. Приготовление песочного теста, основного полуфабриката, полуфабриката с орехами, с какао. Требования к качеству теста, виды брака, их причины, меры предупреждения и устранения. Приготовление из песочного теста печенья песочного ванильного, круглого. Требования к качеству. Приготовление печенья «Звездочка», «Ромашка». Способ формовки. Режим выпечки. Требования к качеству. Возможные виды брака.</p> <p>Пряничное тесто. Рецепт, характеристика. Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способами. Приготовление из пряничного теста пряников «Детские», медовых, коржиков молочных, коржиков сахарных. Приготовление коврижки «Медовой» с начинкой и без</p>	4

	начинки.	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	2
	2. Расчет рабочих рецептур для приготовления изделий на заданное количество.	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Тематика самостоятельной работы: Сообщение «Печенье в традиционной Русской кухне». Сообщение «Пряники в традиционной Русской кухне». Сообщение «Коврижки в традиционной кухне»	
Раздел 4. Приготовление и оформление основными отделочными полуфабрикатами		10
Тема 4.1. Приготовление и оформление основными отделочными полуфабрикатами	Содержание учебного материала Виды отделочных полуфабрикатов. Классификация, их назначение. Использование полуфабрикатов для оформления мучных кондитерских изделий. Мастика. Характеристика, приготовление, виды украшений из мастики. Техника выполнения украшений из мастики. Шоколад. Приготовление украшений из шоколада, темперирование шоколада. Глазури. Виды глазурей: сырцовая, заварная. Приготовление глазурей. Виды украшений из них. Требования к качеству. Посыпки. Приготовление посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Приготовление крошки из выпеченных полуфабрикатов. Порядок нанесения посыпок на изделия. Желе. Приготовление желе однослойного, мраморного, мозаичного, многослойного. Виды украшения из желе. Требования к качеству.	6
	Лабораторные работы	4
	3. Технология приготовления простых основных отделочных полуфабрикатов	
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	8

	<p>Тематика самостоятельной работы:  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.  Составление презентаций на тему: «Ассортимент отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных»  Сообщение на тему: «Использование желе в кондитерском производстве»  Составление презентаций на тему: «Отделка кондитерских изделий мастикой»</p>	
<p>Раздел 5.  Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов</p>		19
<p>Тема 5.1.  Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Отечественные классические пирожные. Ассортимент отечественных классических пирожных. Их пищевая ценность. Классификация пирожных, их характеристика. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических пирожных. Технология приготовления пирожных бисквитных нарезных, пирожных «Буше», песочных нарезных, пирожных «Корзиночка», заварных, крошковых. Требования к качеству готовых пирожных. Упаковка пирожных, маркировка, хранение и транспортировка.</p> <p>Отечественные классические торты. Классификация, характеристика. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов. Приготовление отечественных классических тортов. Способы отделки и оформления отечественных классических тортов: «бисквитно - кремового», «Сказка», «Сливочно-фруктового», «Орехового», «Ленинградского». Правила хранения и требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов, маркировка, транспортировка и сроки хранения.</p>	17
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	2
	3. Составление технологических схем приготовления тортов	1
	4. Составление технологических схем приготовления пирожных.	1
	Самостоятельная работа обучающихся	4

	Тематика самостоятельной работы: Выполнить рефераты: «Новые технологии в оформлении кондитерских изделий», «Использование тематических композиций в оформлении тортов». Выполнить расчет рабочих рецептур на изделия торт «Сказка» 4 кг	
Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов.		7
Тема 6.1. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов	Содержание учебного материала Фруктовые и легкие обезжиренные пирожные. Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных пирожных. Их пищевая ценность. Классификация пирожных, их характеристика. Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных. Технология приготовления пирожных: бисквитного, фруктово-желейного, пирожного «Яблочко», «Фантазия», корзиночек «Изабелла» и других. Требования к качеству готовых пирожных. Правила хранения, упаковка, бракераж. Транспортировка фруктовых и легких обезжиренных пирожных. Условия и сроки хранения. Фруктовые и легкие обезжиренные торты. Ассортимент, характеристика. Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов: бисквитно - фруктовых, Фруктово-ягодных, торта «Снежинка». Требования к качеству готовых тортов. Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов.	7
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.	2
Учебная практика.		150
Виды работ: Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка сырья к производству. Приготовление хлеба пшеничного и ржаного.		

Приготовление хлебобулочных изделий: различных видов булочек: плюшки, российской и т.д. Пирожков печеных с повидлом, кулебяки с фаршем из капусты, расстегаев с рыбным фаршем, ватрушек с творожным фаршем, пирогов, кексов.

Приготовление изделий: пирожков жареных, пончиков, беляшей.

Приготовление слоеных пирожков, булочек.

Приготовления дрожжевого теста пониженной калорийности. Приготовление булочек «осенней», «розовой», «алтайской».

Приготовление фаршей и начинок: фарша мясного, рыбного, из капусты, из картофеля, из круп, из грибов. Начинок из мака, из творога, из яблок.

Приготовление фруктовой начинки;

Приготовление сиропа для пропитывания, тиражного, инвертного.

Приготовление помады основной, молочной, шоколадной.

Приготовление кремов: сливочного, основного и производных: орехового, шоколадного.

Подготовка сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста.

Приготовление блинчатого теста и изделия из него. Приготовление блинчиков с мясным, фруктовым, творожным фаршами, пирожков блинчатых, пирога блинчатого.

Приготовление вафельного теста. Приготовление вафельной трубочки;

Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: пирожков сдобных, ватрушек с творогом; печенья сдобного ванильного, сочной с творогом;

Приготовление изделий из заварного теста: профитролей, колец.

Подготовка заварного полуфабриката для пирожных.

Приготовление бисквитного теста и изделий из него: рулета «экстра», рулета фруктового. Подготовка полуфабрикатов для пирожных и тортов.

Приготовление кекса столичного, кекса двухцветного.

Приготовления теста пониженной калорийности и изделий из него: пирога бисквитного «солнечный», «свежесть», «ночка».

Приготовление песочного теста и печенья песочного нарезного, печенья круглого, печенья «звездочка».

Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом.

Приготовление изделий из пряничного теста: пряников «детских», медовых, коржиков молочных, коржиков сахарных.

Приготовление коврижек: коврижки «медовая» с начинкой и без.

Приготовление глазурей.

Приготовление мастики.

Приготовление посыпок.

Приготовление желе.

Организация рабочего места для приготовления тортов и пирожных.

Приготовление отечественных классических бисквитных пирожных нарезных, «буше», песочных нарезных, «корзиночек»,



<p>заварных, крошковых.</p> <p>Приготовление и оформления отечественных классических тортов: «бисквитно-кремового», «сказка», «сливочно - фруктового», «орехового», «ленинградского.</p> <p>Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных: бисквитных фруктово-желейных, пирожных «яблочко», «фантазия», корзиночек «изабелла», айвовая, яблочная.</p> <p>Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов: «бисквитно - фруктовый», «фруктово-ягодный», «снежинка».</p>	
Производственная практика	210
<p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места в мучном цехе при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Приготовление блинчатого теста и изделия из него.</p> <p>Приготовление вафельного теста и изделия из него.</p> <p>Приготовление сдобного теста и изделия из него.</p> <p>Приготовление заварного теста и изделия из него.</p> <p>Приготовление бисквитного теста и изделия из него.</p> <p>Организация рабочего места в мучном цехе при приготовлении печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Организация рабочего места в отделочном цехе при приготовлении отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление и использование основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Организация рабочего места в отделочном цехе при приготовлении и оформлении тортов и пирожных.</p> <p>Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Приготовление и оформление фруктовых и обезжиренных тортов</p>	
Тематика курсовых работ (проектов) (если предусмотрено)	-
Обязательная аудиторная нагрузка по курсовой работе	-
Промежуточная аттестация: экзамен	
Всего часов: 480/120/350	

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Микробиология, санитария и гигиена».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

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

комплект теплового и механического оборудования, инвентаря и столовой посуды;

комплект технологических карт;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи блюд).

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

компьютер с лицензионным программным обеспечением обучающие презентации, видеофильмы.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест учебного кулинарного цеха:**

рабочие места по количеству обучающихся;

механическое оборудование;

холодильное оборудование;

электроплита;

инструменты;

стенды, комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;

электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;

сборник учебных технологических карт в соответствии с паспортом лаборатории.

### **4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в образовательном учреждении, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения и на предприятиях общественного питания.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Основы калькуляции и учета» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

**Теоретические занятия** должны проводиться в учебном кабинете «Технология кондитерского производства».

**Практические работы** и учебная практика проводятся в учебном кондитерском цехе.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

**текущий контроль:** опрос обучающихся на уроках, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим работам, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

**промежуточный контроль:** экзамен.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля ПМ.08 Приготовление сладких блюд и напитков профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; рабочий разряд на 1-2 разряда выше

разряда выпускаемых рабочих; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**4.4. Информационное обеспечение обучения.** Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Богушева В. И. Б 74 Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. — 374, [1] : илл. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 1998. – 328 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 2008. -272 с.

Интернет источники:

1. <http://www.chefcompany.ru>.
2. <http://povar.ru>
3. <http://chefs.ru>
4. [http://vkusnye – idei.ru](http://vkusnye-idei.ru)
5. <http://povar.3dn.ru>
6. <http://www.povara.ru>
7. <http://otipb.ucoz.ru>
8. <http://i-povar.ru>
9. <http://prosto-povar.ru>
10. <http://fudz.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Знать:</b></p> <p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>-соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба, оформлении основных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественных классических тортов и пироженых;</p> <p>-соблюдение правил безопасного использования технологического оборудования;</p>	<p>- фронтальная проверка знаний;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- написание докладов;</p> <p>- написание рефератов;</p> <p>-контрольные работы;</p> <p>- самостоятельная работа;</p> <p>- лабораторные работы;</p> <p>Текущий и итоговый контроль по темам МДК в форме тестирования.</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>	<p>-определение органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных</p>	

<p>определять их соответствие технологическим требованиям к хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество готовых изделий;</p>	<p>ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба, печенья, коврижек, пироженых;</p> <p>-соблюдение требований к качеству основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-овладение навыками составления технологических схем и карт приготовления основных отделочных полуфабрикатов.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--