

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Каркина Н.Н. Каркавина
приказ № 168/1 от 01 » 09 2016г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Каркина Н.Н. Каркавина
приказ № 144/1 от 01 » 09 2017г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 08. Приготовление хлебобулочных,
мучных и кондитерских изделий
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17. Повар, кондитер с учетом требований профессионального стандарта «Повар, кондитер»,


УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, а также в соответствии с требованиями Wordskills.

Разработчик:

Макаренко Анжела Рамилевна - мастер производственного обучения
Коваленко Наталья Николаевна – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНО

*на заседании предметно-цикловой
комиссии экономических дисциплин
торговли общественного питания*

Протокол № 1 от «30» 08 2016г.
Председатель ПЦК 

Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Председатель ПЦК Ковал

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР


« 01 » 09 2016г.


« 01 » 09 2017г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 08

Технология приготовления хлебобулочных,
мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании в области подготовки специалистов по профессии Повар, кондитер при наличии основного (общего), так и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны:

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

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

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 безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 711 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 45 часов;
- учебной и производственной практики – 540 часов. (60/ 480)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ОК 1-8 ПК 8.1-8-6	МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	171	126	63	45	-	-
	Практика	540	-	-	-	60	480
	Всего	711	126	63	45	60	480

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

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Тип урока	Литература	ТСО наглядные пособия, раздаточный материал		
ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		543					
МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				[1] Бутейкис [2] Матюхина			
Тема 1. Подготовка кондитерского сырья, приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных изделий (8ч)	Содержание в том числе практические работы.	4					
	1	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика сырья. Изучение ассортимента и качества муки, дрожжей, жиров, сахара	2/2	Урок получения новых знаний	[1] Стр.6-11 [2] стр219-221 [1] Стр 32-34 [2] стр150-154	Схема 1	
	ВСР	Составление опорного конспекта	1/1				
	2	Фарш из овощей, круп, технология приготовления, требования к качеству. Фарши из творога, яблок, мака, технология приготовления, требования к качеству.	2/4	комбинированный	[1] стр 34-36 [2] стр43-57, 212-215	Техн. карты, сб. рец.	
	ВСР	Составление таблицы требования качества сырья Схема приготовления яблочного фарша	1/2				
	Практические занятия		4				
	3	Производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья	2/6	комбинированный	[3] Золин 46-48, 54-56	Плакат 12 Схемы оборудования 8	
	ВСР	Подбор инвентаря для обработки яиц	1/3				
	4	Приготовление фаршей из мяса, рыбы. Подбор производственного инвентаря, оборудования.	2/8	практический	[2] Матюхина Стр 219-221	технологич карты Сб.Рец.	
	ВСР	Схема приготовления фарша из рыбы	1/4				

Тема 2 Приготовление дрожжевого теста, изделия из него (20ч)	Содержание		20				
	в том числе практические работы.		10				
	1	Замес теста. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.	2/10	Урок получения Новых знаний	[1] Стр63-73	Технологические карты	
	ВСП	Составление опорного конспекта	1/5				
	2	Дрожжевое безопарное тесто, дрожжевое опарное тесто, тесто с «отсдобкой», технология приготовления, значение обминок теста.	2/12	Комбинирован. урок	[1] Стр 74-76 [1] Стр76-78	Схема приготовления 2	
	ВСП	Учить технологию приготовления дрожжевого безопарного теста, дрожжевого опарного теста	1/6				
	3	Оценка качества и подготовки кондитерского сырья для приготовления дрожжевого теста. Режим выпечки, процессы происходящие при выпечки. Охлаждение изделий и их отделка.	2/14	практический	[1] Стр79-81 [1] Стр81-83	Натуральные образцы	
	ВСП	Изучение ассортимента муки в розничной торговле	1/7				
	4	Изделия из дрожжевого опарного теста.	2/16	Комбинирован. урок	[1] Стр83-100	Техн. карты, сб. рец.	
	ВСП	Схема приготовления дрожжевого опарного теста.	1/8				
5	Дрожжевое слоеное тесто, изделия из него. Тесто для блинов и оладий, технология приготовления, выпечка изделий.	2/18	Комбинирован. урок	[1] Стр105-108	Техн. карты, сб. рец.		
ВСП	Составление опорного конспекта	1/9					
	Практические занятия:		10				
10	Приготовление безопарного теста.	2/20	практический	Сборник рецептур	Натуральные образцы, инентарь		
ВСП	Решение ситуационных задач	1/10					
11	Приготовление изделий из безопарного теста: пирожки жареные. Разделка, выпечка.	2/22	Практический	Сб.Рец.	Схемы, инвентарь продукты		
ВСП	Составление бракеражной таблицы	1/11					

Тема 3
Приготовление
заварного
полуфабриката,
изделия из него (8ч)

12	Приготовление опарного теста.	2/24	Практический	Сборник Рецептур	Схемы, инвентарь натур. продукты	
ВСП	Схема приготовления опары	1/12				
13	Приготовление изделий из опарного теста: булочка домашняя. Разделка, выпечка.	2/26	практический	Сб.Рец.	продукты, инвентарь.	
ВСП	Решение ситуационных задач	1/13				
14	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста: слойка с повидлом. Разделка, выпечка.	2/28	практический	Сб.Рец.	Схемы, инвентарь продукты	
ВСП	Составить план поэтапного приготовления дрожжевого слоеного теста.	1/14				
	Содержание	8				
	в том числе практические работы.	4				
1	Требование к качеству сырья, рецептура, технология приготовления. Виды брака, Технология разделки, выпечка, расчет рецептур	2/30	комбинированный	[1] стр156-157 [2] стр 205-206, 234-235	Схема приготовления 4	
ВСП	Сообщение: подбор материала по теме «Изделия из заварного теста».	1/15				
2	Изделия из заварного теста, технология приготовления, выпечка, отделка изделий Производственный инвентарь и оборудование для приготовления заварного полуфабриката	2/32	комбинированный	[1] стр158-159 [3] стр82-83. 156-158	Техн. карты, сб. рец.	
ВСП	Оформление сообщения материала по теме «Изделия из заварного теста».	1/16				
	Практические занятия.	4				
3	Подготовка кондитерского сырья, подбор инвентаря для приготовления заварного теста (полуфабриката). Приготовление заварного теста.	2/34	практический урок	[1] стр158, Сб.Рец.	Натур. образцы, инвентарь, натур. продукты	
ВСП	Подбор инвентаря для приготовления изделий из заварного теста. Схема приготовления заварного	1/17				

	теста						
	4 Приготовление изделий из заварного теста: кольцо заварное. Формование, выпечка, отделка.	2/36	практический урок	Сб.Рец.	Натур. образцы, инвентарь		
	ВСП Составить таблицу требования к качеству изделий	1/18					
Тема 4 Приготовление песочного полуфабриката, изделия из него (8ч)	Содержание	8					
	в том числе практические работы	4					
	1 Требование к качеству сырья, Технология приготовления песочного теста. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления песочного теста	2/38	комбинированный	[1] Стр139-141 [2] стр205-206, 234-235 [1] Стр142-144 [3] стр 84- 85	Схема приготовления 5		
	ВСП Составление опорного конспекта по теме.	1/19					
	2 Технология приготовления изделий из песочного полуфабриката	2/40	комбинированный	Сборник рецептур	Технологич. карты,		
	ВСП Решение ситуационных задач	1/20					
	Практические занятия:	8					
	3 Расчет технологических карт для изделий из песочного теста. Приготовление нарезного песочного печенья. Разделка, выпечка, определение качества.	2/42	практический	Сб.Рец.	Техн. Карты, Схема 2 Натур. образцы, Схема 2.1		
	ВСП Составление инструкционных карт. Подбор инвентаря для приготовления песочного печенья	1/21					
	4 Приготовление песочного печенья. Приготовление кекса: «Столичный» - весовой. Разделка, выпечка, отделка.	2\44	практический	сборник рецептур	Натуральные образцы, посуда.		
ВСП Организация рабочего места по приготовлению кекса	1/22						
Тема 5. Приготовление сдобного пресного теста, изделия из	Содержание	8					
	в том числе практические работы	4					
	1 Характеристика сдобно пресного теста, рецептура, приготовление, ассортимент изделий из пресного	2/46	комбинированный	[1] стр120-121 [2] стр177-180	Технологич. карты, Сб.Рец.		

него (8ч)		сдобного теста, разделка, выпечка.			[1] стр122-126	
	ВСП	Выучить технологию приготовления и ассортимент изделий из сдобного пресного теста	1/23			
	2	Расчет технологических карт для изделий из сдобного пресного теста. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сдобного пресного теста.	2/48	практический	Сборник Рецептур [3] стр84-85	Технологич. Карты Схемы оборуд 13 Плакат 17,
	ВСП	Оформление технологических карт	1/24			
		Практические занятия.	8			
	3	Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него: сочни с творогом. Разделка, выпечка.	2/50	практический	Сборник Рецептур	Натур.образцы, инвентарь,
	ВСП	Составление схемы приготовления сочной с творогом	1/25			
	4	Приготовление печенья из сдобного пресного теста. Разделка, выпечка, определение качества.	2/52	практический	Сб.Рец.	Натур. образцы, инвентарь.
ВСП	Решение ситуационных задач	1/26				
Тема 6. Приготовление вафельного теста, изделия из него (4ч)	Содержание		4			
	в том числе практические работы		2			
	1	Приготовление теста, рецептура. Ассортимент изделий из вафельного теста. Вафельные трубочки, торты	2/54	комбинированный	[1] стр 126-127 [2] стр198-202 [1]128-131	Техн. карты, сб. рец.
	ВСП	Подбор инвентаря для приготовления вафельного теста.	1/27			
		Практические занятия	2			
	2	Производственный инвентарь и оборудование для приготовления Составление технологической карты.	2/56	комбинированный		Плакат 18 Схемы оборудования 3
ВСП	Решение ситуационных задач	1/28				
Тема 7. Приготовление пряничного теста, изделия из него (4ч)	Содержание		4			
	в том числе -практические работы		2			
1	Характеристика теста. Способы приготовления пряничного полуфабриката. Приготовление изделий из пряничного теста.	2/58	комбинированный	[1] стр 131-132 [2] стр263, 254, 206	Схема приготовления 7	

				[1] стр136-139		
	ВСП Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пряничного полуфабриката	1/29				
	Практические занятия.	2				
	2 Приготовление сырцового и заварного пряничного теста, изделий из него: коврижка медовая. Формование, выпечка, глазирование.	2/60	практический урок	Сборник Рецептур	Натур. образцы, посуда, схемы,	
	ВСП Подбор инвентаря для приготовления пряничного теста	1/30				
Тема 8 Приготовление слоеного полуфабриката, изделия из него (8ч)	Содержание	8				
	в том числе практические работы	4				
	1 Характеристика используемого сырья для приготовления слоеного полуфабриката. Изделия из слоеного теста.	2/62	комбинированный	[1] стр160-161 [2] стр263, 254, 206 [1] стр162-166	Презентация Слайды	
	ВСП Составление опорного конспекта по теме.	1/31				
	2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления	2/64	комбинированный	[3] Стр 80-81	Схемы оборуд. 5 Плакат 19	
	ВСП Подготовка к практической работе	1/32				
	Практические занятия.	10				
	3 Приготовление слоеного теста (полуфабриката). И изделий из него: языки слоеные, печенье. Разделка, выпечка.	2/66	практический	Сб.Рец.	Схемы, инвентарь иллюстрации, Натур. образцы инструменты,	
	ВСП Составление схемы приготовления слоеного полуфабриката	1/33				
4 Приготовление пирожков слоеных с различными фаршами. Формование, выпечка.	2/68	практический урок	Сб.Рец.	инвентарь, Натур. образцы		
ВСП Составить таблицу требования к качеству	1/34					
Тема 9	Содержание	20				
	в том числе практические работы	10				

Приготовление бисквитного полуфабриката, изделия из него (20ч)

1	Бисквитное тесто, характеристика сырья, рецептура, технология приготовления	2/70	комбинированный	[1] стр147-149 [2] стр239,232,	Схема приготовления 9	
ВСП	Составление опорного конспекта по теме.	1/35				
2	Бисквит для рулетов, ассортимент бисквитных рулетов	2/72	комбинированный	[1] стр152-154	Техн. карты, сборник рецептур	
ВСП	Выучить технологию приготовления бисквита.	1/36				
3	Изделия из бисквитного п./ф, бисквит «Буше». Технология разделки, выпечка	2/74	комбинированный	[1] стр150-151	Презентация Слайды	
ВСП	Сообщение: подбор материала по теме «Виды бисквита».	1/37				
4	Масляный бисквит, приготовление, бисквит «Прага» выпечка.	2/76	комбинированный	[1] стр153-154	Схема приготовления 10	
ВСП	Сообщение: обработка материала по теме «Виды бисквита»	1/38				
5	Подготовка кондитерского сырья для приготовления бисквитного теста. Расчет рецептур.	2/78	практический	[1] стр155-156 Сборник рец.	натуральные образцы	
ВСП	Оформление сообщения материала по теме «Виды бисквита»	1/40				
	Практические занятия.	14				
6	Приготовление бисквита основным способом. Разделка, выпечка, определение качества.	2/80	практический	Сб.Рец. Техн. карты	Схемы, инвентарь, натур. продукты	
ВСП	Решение ситуационных задач	1/41				
7	Приготовление бисквита для рулета. Разделка, выпечка, определение качества. Приготовление рулета кремового и фруктового. Формование, отделка.	2/82	практический	Сб.Рец. Техн. карты,	Схемы, инвентарь продукты. Натур. образцы,	
ВСП	Составить таблицу требования к качеству	1/42				
8	Приготовление бисквита масляного. Разделка, выпечка, определение качества. Приготовление пирога бисквитного с повидлом. Формование, отделка	2/84	практический урок	Сб.Рец. Техн. карты,	Схемы, инвентарь продукты	
ВСП	Решение ситуационных задач	1/43				

9	Приготовление бисквита буше. Формование, выпечка.	2/86	практический урок	Сборник рецептур,	Техн. карты, продукты	
BCP	Решение ситуационных задач	1/44				
10	Приготовление бисквитного печенья с маком. Формование, выпечка	2/88	практический урок	Сборник рецептур,	инвентарь, продукты	
BCP	Составить таблицу требования к качеству	1/45				

Тема 10 Приготовление воздушного, крошкового полуфабриката, изделия из него (4ч)	Содержание	4					
	в том числе практические работы	2					
	1	Характеристика используемого сырья. Расчет рецептуры, технология приготовления Изделия из воздушного и крошкового полуфабриката. Разделка, определение качества	2/90	комбинированный	[1] стр169-170 [2] стр234,192 [1] стр172-175	Техн. карты, сб. рец.	
	BCP	Сообщение: обработка материала по теме ассортимент изделий из воздушного полуфабриката.	1/46				
		Практические занятия					
	2	Приготовление изделий из воздушного полуфабриката. Разделка, выпечка, определение качества.	2/92	практический	[1] стр170-171 MP	Натур. образцы, инвентарь	
BCP	Составить таблицу требования к качеству	1/47					

Тема 11 Приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления пирожных и тортов (12ч)	Содержание	12					
	в том числе практические работы	6					
	1	Приготовление мастики, рисовальной массы, помады, различных видов кремов из сливочного масла, белковый, заварной.	2/94	комбинированный	[1] стр48-50 [1] стр52-61	Схема приготовления 1	
	BCP	Составление опорного конспекта по теме.	1/48				
	2	Приготовление желе, глазурей, посыпок. Украшение из помады, желе, мастики, фруктов и ягод.	2/96	комбинированный	[1] стр51, 188-190 [1] стр182-186	Схема 12	
	BCP	Решение ситуационных задач	1/49				
3	Подготовка сырья для отделочных полуфабрикатов.	2/98	практический	[1] стр178-182	Натур. образцы,		

	Приготовление рисовальной массы.				инвентарь	
ВСП	Сообщение: подбор материала по теме «Современное оформления кондитерских изделий».	1/50				
	Практические занятия	7				
4	Организация рабочего места для приготовления различных видов крема	2/100	комбинированный	Технологич. карты	Схема кондит. цеха	
ВСП	Подготовка к практической работе	1/51				
		6				
5	Приготовление крема сливочного, белкового. Способы отделки.	2/102	практического урок	Сборник Рецептур,	натур образцы, инструменты	
ВСП	Организация рабочего места по приготовлению	1/52				
6	Приготовление помады, мастики сахарной, сиропов, желе, посыпок Способы отделки.	2/104	практический урок	Сборник рецептур	Иллюстрации, техн карты,	
ВСП	Составить таблицу требования к качеству, решение ситуационных задач	1/53				

Тема 12 Приготовление пирожных и тортов (16ч)	Содержание	16					
	в том числе практические работы	8					
	1	Основные процессы изготовления пирожных и тортов. Пирожные бисквитные глазированные помадой	2/106	комбинированный	[1] стр193,215 стр193-198	Схема приготовления	
	ВСП	Составление опорного конспекта по теме.	1/54				
	2	Пирожные песочные, классификация, технология приготовления. Песочные торты. Песочно - бисквитные торты	2/108	комбинированный	[1] стр199-204 [1] стр225-230	сборник рецептур	
	ВСП	Выучить технологию приготовления слоёных пирожных	1/55				
3	Слоёные пирожные, отделка, качество, сроки хранения. Слоёные торты, технология приготовления, инвентарь и оборудование.	2/110	комбинированный	[1] стр205-206 [1] стр230-231	сборник рецептур		
ВСП	Подготовка к практической работе	1/56					

4	Основные способы отделки тортов. Бисквитные торты с масляным кремом	2/112	комбинированный	[1] стр216-222	Фильм фотографии		
BCP	Выучить технологию приготовления бисквитных тортов	1/57					
	Практические занятия						
5	Приготовление песочных пирожных без крема. Определение качества.	2/114	практический	Сборник Рецептур	техн.карты, натур образцы, инвентар		
BCP	Организация рабочего места по приготовлению пирожных	1/58					
6	Приготовление заварных пирожных. Оформление.	2/116	практический	Сборник рецептур	техн карты, натур образцы		
BCP	Решение ситуационных задач	1/59					
7	Приготовление бисквитного торта с масляным кремом. Оформление, требования к качеству	2/118	практический урок	Сборник рецептур	Натур. образцы инвентарь,		
BCP	Подбор инвентаря для приготовления торта «Листопад»	1/60					
8	Приготовление песочного торта «Листопад». Оформление, требования к качеству, сроки хранения.	2/120	практический урок	Сборник рецептур	Натуральные образцы		
BCP	Составить таблицу требования к качеству	1/61					
Тема 13 Приготовление низкокалорийных мучных и кондитерских изделий (2ч)	Содержание	4					
	в том числе практические работы	2					
	1	Характеристика изделий, технология приготовления Булочка «Розовая», песочного низкокалорийного печенья «Нежность», бисквита с овощными и фруктовыми пюре	2/122	комбинированный	[1] стр236-242	Схема приготовления	
	BCP	Составление опорного конспекта	1/62				
		Практические занятия					
	2	Приготовления изделий, булочка «Молочная» «Золотистая»	124	практический	[2] стр43-53	Схема приготовления	
	BCP	Сообщение: подбор материала по теме низкокалорийные кондитерские изделия.	1/63				
	Зачетная работа	126			сборник рецептур		

Учебная практика (виды работ)

№	Виды работ	Кол. часов
1	Приготовление дрожжевого опорного теста и безопасного теста и изделия из него.	
2	Приготовление заварного теста, изделий из него, «Кольцо заварное», Эклеры	
3	Приготовление печенья из песочного теста; разделка, выпечка, определение качества	
4	Приготовление слоеного теста, изделий из него; «Бантик слоеный» «Языки слоеные» Приготовление тортов из слоеного полуфабриката	
5	Приготовление бисквитного теста, изделий из него; «Рулеты»	
6	Приготовление тортов фруктово желейных Приготовление кремов, способы отделки изделий кремом	
	Всего учебной практики	60

Производственная практика (виды работ)

№	Виды работ	Кол. часов
	Приготовление дрожжевого теста, изделия из него	
1	Приготовление фаршей и начинок. Подготовка сырья	
2	Приготовление дрожжевого опарного теста, изделия из него	
3	Приготовление дрожжевого без опарного теста, изделия из него	
4	Приготовление дрожжевого слоеного теста, изделия из него	
5	Приготовление пирогов, пирожков с разными фаршами	
	Приготовление бездрожжевого теста, изделия из него	
6	Приготовление бездрожжевого теста для лапши	
7	Приготовление лапши	

8	Приготовление бездрожжевого теста для вареников, пельменей, блинчиков	
9	Приготовление пельменей	
10	Приготовление вареников	
	Приготовление заварного полуфабриката, изделия из него	
11	Приготовление заварного теста, отсадка, выпечка.	
12	Приготовление пирожное «Кольцо заварное»,	
13	Приготовление пирожное «Профитроли»	
14	Приготовление пирожное «Орешек»	
15	Отсадка теста для «Эклера» пирожных, выпечка, наполнение	
	Приготовление песочного полуфабриката, изделия из него	
16	Приготовление теста, разделка, выпечка	
17	Приготовление печенья нарезного, формового.	
18	Приготовление печенья «отсадного».	
19	Приготовление печенья творожного	
20	Приготовление изделия кекс «Столичный», «Чайный», «Молочный»	
	Приготовление слоеного полуфабриката, изделия из него	
21	Приготовление теста, слоение, разделка, выпечка	
22	Приготовление печенья нарезного из слоеного теста	
23	Приготовление пирожков из слоеного теста	
24	Приготовление слоеного пресного теста и изделия из него	
	Приготовление бисквитного полуфабриката, изделия из него	
25	Приготовление теста, разлив по формам, выпечка	
26	Приготовление и выпечка бисквита для рулетов	
27	Приготовление бисквита масляного, «Буше»	

	Приготовление отделочных полуфабрикатов	
28	Приготовление крема «Шарлотт»,	
29	Приготовление крема «Гляссе»	
30	Приготовление желе, глазури, посыпок.	
31	Приготовление крема сливочного, белкового. Способы отделки	
32	Приготовление помады, мастики сахарной. Способы отделки	
33	Приготовление сиропов, желе, посыпок. Способы отделки.	
	Приготовление пряничного теста, изделия из него	
34	Приготовление заварного пряничного теста, изделий из него	
35	Приготовление сырцового пряничного теста, изделий из него	
	Приготовление пирожных и тортов.	
36	Бисквитные торты: торт «Кофейный»	
37	Бисквитные торты: «Сказка»	
38	Бисквитные торты: «Подарочный»	
39	Бисквитные торты: «Прага»	
40	Бисквитные торты: «Ленинградский»	
41	Бисквитные торты: Листопад»	
42	Слоеные торты с масляным краном	
43	Бисквитный торт глазированный помадой	
44	Приготовление тортов фруктово жележных	
	Приготовление воздушного, крошкового полуфабриката, изделия из него	
45	Приготовление воздушных пирожных	
46	Приготовление пирожных из крошкового полуфабриката «Картошка»	
47	Приготовление пирожных заварных	

48	Приготовление пирожных песочных	
49	Приготовление пирожных слоеных.	
50	Приготовление пирожных бисквитных.	
51	Приготовление тортов , слоеных.	
	Приготовление тортов бисквитно- кремовых.	
52	Приготовление низкокалорийных мучных и кондитерских изделий	
53	Приготовления Булочка «Молочная» «Золотистая»	
	Приготовления Булочка «Розовая	
54	Приготовление песочного низкокалорийного печенья «Нежность»	
	Приготовление вафельного теста, изделия из него	
56	Вафельные трубочки,	
57	Вафельные торты	
	Всего производственной практики	480

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличия учебного кабинета 1 лабораторий 1.

Оборудование учебного кабинета и средства обучения: «Технология кондитерского производства»:

- ученические столы,
- ученические стулья (посадочные места по количеству обучающихся),
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-наглядных пособий по профессии «Кондитер»,
- комплект УМК.

Оборудование «Учебного кондитерского цеха»:

- рабочее место кондитера для каждого обучающегося
- контрольно-измерительные инструменты (весы циферблатные, весы электронные)
- ручной инструмент (ножи, выемки, формы, миксер, доски разделочные)
- пекарный шкаф,
- плита электрическая
- холодильник
- комплект посуды, инструментов, приспособлений.

Учебно-методическая документация:

- - комплект бланков технологической документации;
- - комплект учебно-методической документации;
- - наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» учебник для НПО/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова - М. ПрофОбрИздат 2002, - 299 с.
2. Золин, В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебник для НПО 2-е изд, Стереотип - М: ИРПО; Изд. центр «Академия» 2000. - 256 с.
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» учебник для НПО /
4. Матюхина З.П., Э.П. Королькова - М. ПрофОбрИздат 2002г.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», учебник для учреждений среднего профессионального образования, изд-8-е, Ростов на Дону «Феникс» 2008- 373 с СПО

Дополнительная литература

1. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (нормативная документация для ПОП): М., «Дело и Сервис», 1998 г. - 864 с.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, для предприятий общественного питания, составитель д.р. экономических наук Павлов, А.В. Санкт-Петербург, Гидрометео Издат 1998

Официальные и профессиональные сайты:

<http://www.pedsovet.ru>; http://www.it_n.ru (сайт творческих учителей); <http://www.campus.ru>; http://www.otdel_po_ipk@mail.ru (сайт института повышения квалификации); <http://www.cluber.ru>; <http://www.bar10.ru>; restoranoff.ru; <http://www.COOKCHAMP.ru> (сайт соревнований); <http://www.cook@pir.ru>; <http://www.culinar@pir.ru>; <http://www.rp@pir.ru>; <http://www.info@culinar.ru>; <http://www.info@shtrih-m.ru>; <http://www.market@torgtech.ru>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Содержание рабочей программы данного модуля определено конкретным видом профессиональной деятельности, к которому готовится выпускник и разработано совместно с работодателями.

В целях реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для активизации познавательной деятельности программа предусматривает применение различных методов современного обучения, широкое использование наглядных пособий и технических средств обучения. При работе над темами самостоятельной подготовки обучающимся оказываются консультации. При выполнении заданий обучающиеся должны пользоваться учебной и справочной литературой, указанной в программе.

Учебная практика организуется в мастерских образовательного учреждения и распределена на всё время изучения модуля. Производственная практика, реализуется концентрировано после изучения междисциплинарного курса МДК 08.01. «Технология хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Производственная практика организована на рабочих местах в предприятиях общественного питания работодателя.

Контроль знаний и умений проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся проводится в форме тестовых заданий, отчётов по лабораторным работам, контрольным работам.

Итоговая аттестация обучающихся по изучению профессионального модуля – экзамен комплексный.

В процессе освоения модуля программа предполагает создание условий для формирования устойчивого интереса к профессии, воспитания ответственности, аккуратности, рациональности; развития внимания, технического мышления.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки;

- мастера: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и иметь на 1 разряд по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Педагогические кадры должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	Наблюдения за выполняемой работой на основании оценочного листа, согласно профессиональных компетенций. Экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной и производственной практика Хронометраж времени затрачиваемого на приготовления полуфабрикатов. Тестирование. Практический экзамен. Хронометраж времени затрачиваемого на приготовление изделий. Бракеражная оценка изделий согласно технологическим требованиям.
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.	
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.		
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Демонстрация приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.	Умение подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.	
	Умение организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	
	Умение пользоваться нормативной документацией предприятий общественного питания	
	Определение качества готовых кондитерских изделий соответствии технологическим требованиям	
	Соблюдение строгих санитарных норм и правил при приготовлении кондитерских изделий.	

	Выполнение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ в кондитерском цехе.	Выполнение и защита практической работы. Устный экзамен.
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие в конкурсах профессионального мастерства	Собеседование с обучающимися. Наблюдения.
	- участие в рамках предметной недели и НПК	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
	- активное посещение учебных занятий, консультаций и практики	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация навыков самостоятельной познавательной деятельности.	Наблюдение Записи в учебном журнале.
	Демонстрация навыков самостоятельной практической работы.	
	Умения видеть проблему и наметить пути её решения.	Экспертная оценка.
	Демонстрация навыков творческого мышления рациональности планирования и организации деятельности по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Выполнение практических заданий
	Обоснованность выбора способа действия в производственной ситуации	

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Умения наблюдать и анализировать, выделять существенные признаки и на их основе делать выводы при выполнении учебных и производственных заданий при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Экспертная оценка. Наблюдение на практических занятиях.
	Демонстрация навыков самостоятельного качественного исследования проблемы, пути ее решения.	Собеседование с работодателями. Отчётов о прохождении производственной практики.
	Определение оценки качества проделанной работы.	Защита исследовательских работ.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Уровень знаний учащихся для формирования ПК 8.	Опрос.
	Демонстрация способностей формулировать и решать различные проблемы в повседневной жизни.	Тестирование. Наблюдение на практических и лабораторных занятиях.
	Умения использовать различные источники информации	Экспертная оценка.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление документации с использованием информационных технологий	Наблюдение на практических занятиях.
	Создание презентаций, оформление рефератов, поиск информации в интернет ресурсах.	Оценка качества оформления самостоятельных работ
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умение работы в команде	Наблюдение.
	Демонстрация коммуникативных навыков и умений преодолевать трудности.	Экспертная оценка социальной активности.
	Владение этическими нормами в процессе общения с преподавателями и обучающимися.	Собеседование с работодателями
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Умение организовать рабочие места, организацию труда с соблюдением техники безопасности при приготовлении хлебобулочных, мучных и	Экспертная оценка. Наблюдение

	кондитерских изделий.	
	Соблюдение санитарных норм и правил.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Проявление чувств гражданственности, патриотизма, любви к Родине.	Наблюдение. Отчётные документы
	Своевременное получение приписного свидетельства;	
	Участие в учебных сборах и военно-патриотических мероприятиях	