

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ «ВОРОНЕЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ СВАРКИ И
ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВО «ВКСПТ»

Иванченко Н.И.

« 30 » август 2016 г.



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

260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер

Разработчик преподаватель Макарова Е.А.

ВОРОНЕЖ 2016

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО

260807.01 «Повар, кондитер»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

изготовитель карамели и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

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

ПК8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ПК 8.7 Готовить современные виды теста, использовать различные добавки, выпекать и украшать торты и пирожные используя современные технологии.

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке профессиональных рабочих в пищевой промышленности:

- на базе среднего (полного) общего образования – 10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 2 года 5 месяцев.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 343 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **103** час., *включая:*

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **70** час.;

самостоятельной работы обучающегося – **33** час.;

учебной и производственной практики – **240** час

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности кондитера сахаристых изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых хлебобулочных изделий;- использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий;- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий;- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий;- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий;- правила проведения бракеража;- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий;- виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 8.2	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- определять их соответствие технологическим требованиям к мучным изделиям;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных изделий;- использовать различные технологии приготовления и оформления мучных изделий. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных изделий; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных изделий; - правила хранения и требования к качеству мучных изделий; - правила проведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления мучных изделий; - виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 8.3	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерских изделий; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству кондитерских изделий; - правила проведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий; - виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 8.4	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кондитерских изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерских изделий; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству кондитерских изделий; - правила проведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий; - виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 8.5	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерских изделий; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству кондитерских изделий; - правила проведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий; - виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 8.6	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий. <p>знать:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении кондитерских изделий; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству кондитерских изделий; - правила проведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий; - виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ПК 8.7	Готовить современные виды теста, использовать различные добавки, выпекать и украшать торты и пирожные используя современные технологии.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (ПМ 08): Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 8.1.	Раздел ПМ 08.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	29	8	4	3	18	
ПК 8.2.	Раздел ПМ 08.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	41	18	8	5	18	
ПК 8.3.	Раздел ПМ 08.3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	29	6	2	5	18	
ПК 8.4.	Раздел ПМ 08.4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	23	6	2	5	12	
ПК 8.5.	Раздел ПМ 08.5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.	59	18	8	5	36	
ПК 8.6.	Раздел ПМ 08.6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	27	10	6	5	12	
ПК 8.7.	Раздел ПМ 08.7. Современные технологии в хлебопекарном и кондитерском производстве. Многопрофильные пищевые добавки.	15	4		5	6	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	120					
	Всего:	343	70	30	33	120	

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 08.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.		29	
МДК 08.1. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		29	
Тема 1.1. Введение.	Содержание	1	2
	1. Ассортимент, пищевая ценность хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Значение хлебобулочных изделий в питании. Правила выбора сырья и основных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий.		
Тема 1.2. Хлеб простой.	Содержание	2	
	1. Классификация и ассортимент хлеба. Способы выпечки хлеба. Правила приготовления и оформление хлеба. Оценка качества.		2
	2. Хлеб из обойной муки. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление хлеба. Оценка качества. Хлеб из муки высшего сорта. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление хлеба. Внешний вид изделий. Оценка качества.		2 2
Самостоятельная работа - составление конспекта; - составление схем; - ответы на вопросы.		1	
Тема 1.3. Простые хлебобулочные изделия.	Содержание		2
	1. Батон простой. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление хлебобулочных изделий. Оценка качества. Хлебобулочные изделия из муки высшего сорта. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление хлебобулочных изделий. Оценка качества.		2 2,3
	Практические работы		
1. Приготовление простых хлебобулочных изделий.		4	

	2	Составление технологических схем приготовления хлеба и забойной муки		
	3	Расчет количества продуктов для приготовления хлеба «Дарницкий»		
	4	Расчет количества продуктов для приготовления батончика к чаю		
Самостоятельная работа.				
- составление конспекта;			2	
- составление схем;				
- ответы на вопросы.				
Раздел ПМ 08.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.			41	
МДК 08.1. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			41	
Тема 2.1. Введение	Содержание		2	
	1.	Подготовка кондитерского сырья к производству. Краткая характеристика сырья. Условия приема сырья в цехе.		2
	2.	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Технология приготовления. Правила проведения бракеража. Замес теста и способы его рыхления. Требования к качеству. Сроки хранения.		2
Самостоятельная работа				
- составление конспекта;			1	
- составление схем;				
- составить вопросы.				
Тема 2.2. Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста.	Содержание.		3	
	1.	Дрожжевое безопарное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.		2
	2.	Дрожжевое опарное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.		2
	3.	Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто. Тесто для оладий. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.		2
				2
	Практические работы			
	1	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	2	
	2	Технологические схемы приготовления изделий из дрожжевого теста		
Самостоятельная работа:				
- составление конспекта;			1	
- составление схем;				
- ответы на вопросы.				
- подготовка рефератов.				

Тема 2.3. Изделия из бездрожжевого теста.	Содержание		5	
	1.	Сдобное пресное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.		2
	2.	Вафельное тесто. Песочное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.		2
	3	Бисквитное тесто. Заварное тесто. Ассортимент изделий.		2
	4	Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.		
	5	Слоеное тесто. Технология приготовления. Разделка теста, выпечка, ассортимент изделий. Температурный режим. Правила проведения бракеража готовых изделий.		2
	Практические занятия			
	1.	Приготовление и оформление изделий из песочного, заварного и бисквитного теста.		
	2 3 4	Рассчитать количество сырья для приготовления теста, припек и упек (в %) и выход готовых изделий.	6	
	5 6	Составить технологические схемы приготовления различных видов теста		
Самостоятельная работа: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). - составить схему приготовления изделий из дрожжевого опарного теста. - составить схему приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.			3	
Раздел ПМ 08.3. Приготовление и оформление печенья, пряников, кврижек.		29		
МДК 08.1. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		29		
Тема 3.1. Печенье.	Содержание		3	
	1.	Печенье из сдобного пресного теста. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству. Срок хранения.		2
	2.	Песочное и бисквитное печенье. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству. Срок хранения. Печенье из заварного теста. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству. Срок хранения.		2

	3	Печенье из слоеного миндального теста. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству. Срок хранения.		2
Самостоятельная работа: -Составление технологических схем печенья.			2	2
Тема 3.2. Пряники и коврижки.	Содержание		1	2
	1.	Сырцовое пряничное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству. Срок хранения. Заварное пряничное тесто. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Температурный режим, требования к качеству.		
	Практические работы		2	
	1.	Рассчитать количество сырья для приготовления теста, припек и улук (в %) и выход готовых изделий.		
	2.	Составить технологические схемы приготовления различных видов печенья и пряников		
Самостоятельная работа -изучить материал учебника по темам раздела №3. -составление технологических схем приготовления пряников и коврижек. - подготовка рефератов.			3	
Раздел ПМ 08.4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.			23	
МДК 08.1. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			23	
Тема 4.1. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	Содержание		4	
	1.	Технологический процесс приготовления сиропов, жжёнки, помады. Процессы, происходящие при приготовлении. Виды отделки. Условия и сроки хранения.		2
	2.	Технологический процесс приготовления сливочного крема. Ассортимент. Процесс, происходящие при приготовлении. Украшения из крема. Условия и сроки хранения. Виды посыпок. Технологический процесс приготовления белкового и заварного кремов. Ассортимент. Процесс, происходящие при приготовлении. Украшения из крема. Условия и сроки хранения.		2
	3.	Рецептура, технология приготовления украшений из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Виды отделки. Условия и сроки хранения. Виды глазури и сахарной мастики.		2
				2

	4	Рецептура, технология приготовления украшений из глазури и шоколада. Виды отделки. Приспособления для украшений. Условия и сроки хранения. Способы приготовления марципана.		
	Практические занятия			
	1	Приготовление карамельной массы. Виды украшений из карамели	2	
	2	Приготовление украшений		
Самостоятельная работа - составление конспекта; - составление схем; - ответы на вопросы. - подготовка рефератов.			5	
Раздел ПМ 08.5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.			59	
МДК 08.1. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			59	
Тема 5.1. Введение.			59	
	Содержание			
	1.	Классификация тортов и пирожных. Основные характеристики различных видов отечественных классических тортов и пирожных. Правила выбора основных продуктов. Критерий оценки качества. Требования к качеству готовых изделий. Температурный и санитарный режим. Органолептические способы определения степени готовности изделий.	1	2
Самостоятельная работа. - составление конспекта; - ответы на вопросы.			1	2
Тема 5.2 Приготовление пирожных.			4	2
	1.	Технологий процесс приготовления бисквитных пирожных. Рецепттура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.		2
	2.	Технологий процесс приготовления песочных пирожных. Рецепттура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.		
	3.	Технологий процесс приготовления слоёных пирожных. Рецепттура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения. Технологий процесс приготовления воздушных, воздушно-ореховых пирожных. Рецепттура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.		2
	4.	Технологий процесс приготовления заварных и крошковых пирожных. Рецепттура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.		2

	Практические занятия				
	1	Составление технологических схем приготовления бисквитных и песочных пирожных	4		
	2				
	3	Составление технологических схем приготовления слоеных, воздушных и крошковых пирожных			
	4				
Самостоятельная работа. - составление конспекта; - решение производственных ситуаций.			2		
Тема 5.3. Приготовление тортов.	Содержание		5		
	1.	Технологий процесс приготовления бисквитных тортов. Рецептура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения..		2	
	2.	Технологий процесс приготовления песочных тортов. Рецептура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.		2	
	3.	Технологий процесс приготовления слоёных тортов. Рецептура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.		2	
	4.	Технологий процесс приготовления воздушно-ореховых и миндальных тортов. Рецептура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.		2	
	5.	Технологий процесс приготовления сдобно-сбивного торта (суфле). Рецептура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения.		2	
	Практические занятия				
	1	Составление расчетов количества продуктов для приготовления бисквитных и песочных тортов	4		
	2				
	3				Составить таблицу продуктов, входящих в рецептуру приготовления торта «Ландыш»
	4				Составить таблице продуктов, входящих в рецептуру бисквитно-кремовых тортов
Самостоятельная работа. - составление конспекта; - решение производственных ситуаций.			2		
Раздел ПМ 08.6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.			27		
МДК 08.1. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			27		
Тема 6.1. Фруктовые и легкие обезжиренные пирожные.	Содержание.		2		
	1- 2	Технологий процесс приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных. Рецептура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения..		2	
	Практические занятия		2		

	1	Приготовление фруктовых обезжиренных пирожных.		
	2	Приготовление и оформление фруктовых и легких пирожных.		
Самостоятельная работа: - составление конспекта; - составление схем; - ответы на вопросы. - подготовка рефератов.			2	
Тема 6.2. Фруктовые и легкие обезжиренные торты.	Содержание.		2	
	1- 2	Технологий процесс приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов. Рецептура. Оформление. Оценка качества, условия и сроки хранения..		2
	Практические занятия			
	1- 2	Составление технологических схем приготовления легких обезжиренных тортов	4	
	3- 4	Расчеты количества продуктов для приготовления фруктовых обезжиренных тортов		
Самостоятельная работа: - составление конспекта; - составление схем; - ответы на вопросы. - подготовка рефератов.			3	
Раздел ПМ 08.7. Современные технологии в хлебопекарном и кондитерском производстве. Многопрофильные пищевые добавки.			15	
МДК 08.1. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			15	
Тема 7.1 Пищевые добавки. Приготовление кондитерских изделий на современных смесях.	Содержание.		2	
	1. 2	Характеристика пищевых добавок для хлебопекарного производства: сухих дрожжей инстантов, улучшителей муки и клейковины. Характеристика пищевых добавок для кондитерского производства: топинги, стабилизаторы сливок, фонды-ароматизаторы, эмульгаторы и разрыхлители, пасты-ароматизаторы, смеси для приготовления начинок Приготовление суфле и муссов. Приготовление кондитерских изделий с использованием смеси для Бизе,кексов, бисквитов. Приготовление кондитерских изделий с использованием смеси для песочного, блинчатого и пончикового теста. Приготовление современных кремов, начинок.		2
Самостоятельная работа: -составление конспекта; -решение производственных ситуаций;			3	4

- подготовка рефератов.			
Тема 7.2 Приготовление отделочных изделий. Отделка и украшение кондитерских изделий	1.	Приготовление и подготовка гелей, пасты для моделирования, помады, глазури и шоколада	
	2	Приготовление и подготовка термофильных начинок и конфитюров, сахарных паст, пастилажей и смесей для обсыпки	2
Самостоятельная работа: -составление конспекта; -решение производственных ситуаций; - подготовка рефератов.			2
Учебная практика УП 0.3.1 Виды работ: 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба 2. Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделия из него 3. Приготовление печенья из песочного теста, слоеного теста 4. Приготовление заварного, воздушного теста ПФ из него. Изделия из слоеного и воздушного теста 5. Приготовление бисквитного теста и ПФ из него 6. Приготовление кремов и отделочных полуфабрикатов 7. Приготовление отечественных тортов		120	3
Производственная практика. Виды работ: 1. Составление технико-технологических карт 2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба 3. Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделия из него 4. Приготовление печенья из песочного теста, слоеного теста 5. Приготовление заварного, воздушного теста ПФ из него. Изделия из слоеного и воздушного теста 6. Приготовление бисквитного теста и ПФ из него 7. Приготовление кремов и отделочных полуфабрикатов 8. Приготовление отечественных тортов 9. Приготовление литерных тортов и фирменного печенья		120	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета :

- кабинета технологии кондитерского производства;
- лаборатории товароведения продовольственных товаров;
- лаборатории технического оснащения и организации рабочего места;
- учебного кондитерского цеха.

Оборудование: использование оборудования, установленного в кабинетах, лабораториях и цехе.

Технические средства обучения: комплект плакатов, комплект учебно-методической документации, компьютер, принтер, сканер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Учебную практику, возможно проводить в учебном цехе ОУ и на предприятиях общественного питания (в столовых, кафе, ресторанах и др.).

и производственную практику

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.1 Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
6. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

4.2 Основные источники:

- Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М.: 2007
- Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. Сборник рецептов, 2003
- Перемятко Т.И. «Кондитер», 2006г.
- 1. Справочники:
 - Солина Л.Н. Пособие для кондитера, 2000
 - Рашина Т.П. Кондитер, 2002

Дополнительные источники:

1. Учебные пособия:

- Мария Эльза Лобо. Украшения из овощей и фруктов. Арт Родник, 2004

– Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» учебник. Допущено экспертным советом - 3-е издание, переработано и дополнено.

2. Отечественные журналы:

- «Питание и общество»
- «Гастроном»
- «Школа гастрономии»

3. Профессиональные информационные системы:

- Excel;
- Math CAD (математическая программа для расчета).

4.3 Дополнительные источники:

4. Рабочая тетрадь.
5. Журналы «Пищевая промышленность».
6. Учебные элементы по модулям МЦМРСО, 2006г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Предшествует освоению данного профессионального модуля освоение ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, компьютерном классе (приблизительно 65% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории или учебном цехе, где обучающиеся осваивают умения - (**35%** учебного времени **от теоретического обучения**).

Практическая часть 257 часов часов: (учебная практика(126часа) + производственная практика (86часов)+ ЛПР(63часа) – 257 часов составляет **70%** от общего количества обязательных часов на модуль(390часов)

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности модуля.

Самостоятельную работу и контроль возможно организовывать в компьютерном классе с использованием для с/р обучения и контроля полученных знаний и умений мультимедийных пособий и учебных пособий училища.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по приготовлению кондитерских изделий.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

Преподаватели - дипломированные специалисты (ВПО);
Мастера - дипломированные специалисты (ВПО или СПО),
наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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	Раздел, тема МДК
ПК 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	<ul style="list-style-type: none">– органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;– определение соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к изделиям;– выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба;– использование различных технологий приготовления и оформления, оценка качества готовых изделий.	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none">– контрольных работ по темам МДК;	МДК 08.1. Тема 1.1. - 1.3.
ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none">– органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;– определение соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к изделиям;– выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий; использование различных технологий приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none">– зачеты по учебной практике профессионального модуля.	МДК 08.2 Тема 2.1. - 2.3.

<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</p>	<ul style="list-style-type: none"> – органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – определение соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к печеню, пряникам, коврижкам; – выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек; -использование различных технологий приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек 		<p>МДК 08.3. Тема 3.1., 3.2.</p>
<p>ПК 8.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> – органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – определение соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к простым и основным отделочным полуфабрикатам; – выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов; - использование различных технологий приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов. 		<p>МДК 08.4. Тема 4.1.</p>
<p>ПК 8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – определение соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к отечественным классическим тортам и пирожным; – выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных; - использование различных технологий приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных. 		<p>МДК 08.5. Тема 5.1. - 5.3.</p>

<p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – определение соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к фруктовым и легким обезжиренным тортам и пирожным; – выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления обезжиренных тортов и пирожных; - использование различных технологий приготовления и оформления обезжиренных тортов и пирожных. 		<p>МДК 08.6. Тема 6.1., 6.2.</p>
---	---	--	--