**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

2019 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** |  |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**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 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 безопасного использования.

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

всего –611 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 143 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 95 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 48 часов;

учебной и производственной практики – 516 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-комуникационные 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 содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **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*** |
| **ПМ 0.1** | **Раздел 1.** Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | **611** | **95** | **28** | | **48** | | **123** | ***393*** |
|  | **Производственная практика** часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* |  |  | |  | |  |  |  |
|  | ***Всего:*** |  |  |  | |  | |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |  | | **611** |  |  |
| **МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |  | | **95** |  |
| **Тема 08.01.1 Подготовка кондитерского сырья к производству.** | **Содержание** | | **14** |  |
| 1 | Мука, крахмал | 2 | 2 |
| 2 | Сахар, мед, патока | 2 |
| 3 | Яйца и яичные продукты | 2 |
| 4 | Молоко и молочные продукты | 2 |
| 5 | Разрыхлители теста | 2 |
| 6 | Вкусовые и ароматические вещества | 2 |
| **Контрольная работа № 1 по теме «Подготовка кондитерского сырья к производству».** | | 2 |  |
| **Тема 08.01.2 Замес теста**  **и способы его разрыхления** | **Содержание** | | **4** | 2 |
| 1 | Сущность процессов происходящих при замесе теста. | 2 |
| 2 | Способы разрыхления теста | 1 |
| **Контрольная работа № 2 по теме «Замес теста**  **и способы его разрыхления».** | | 1 |  |
| **Тема 08.01.03. Дрожжевое тесто**  **и изделия из него** | **Содержание** | | **6** |  |
| 1 | Процессы происходящие при замесе и выпечке теста | 1 | 2 |
| 2 | Дрожжевое безопарное тесто | 2 |
| 3 | Дрожжевое опарное тесто | 1 |
| 4 | Разделка и выпечка теста | 1 |
| 5 | Разделка и выпечка теста  **Самостоятельные работы** Процессы происходящие при замесе теста   * + Приемы замеса теста различными способами   + Приемы замеса теста песочного   + Приемы замеса теста слоеного дрожжевого   + Составление инструкционных схем, карт. | 1  **13** |
|  | **Практическая работа** | | **20** |  |
| 1 | Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней. |  | 2 |
| 2 | Сдобное пресное тесто |  |
| 3 | Вафельное тесто |  |
| 4 | Пряничное тесто |  |
| 5 | Песочное тесто |  |
| 6 | Бисквитное тесто |  |
| 7 | Украшение из крема |  | 2 |
| 8 | Украшение из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. |  |
| 9 | Карамель |  |
| 10 | Приготовление пирожных. Бисквитные пирожные. |  |
| 11 | Песочные пирожные. |  |
| 12 | Заварные |  |
| 13 | Воздушные |  |
| **УП 08.Производственное обучение** | **Содержание** | | **123** |  |
| 1 | Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление фаршей и начинок. | 6 | 2 |
| 2 | Приготовление варенье, повидло, джема | 6 |
| 3 | Приготовление цукатов и цедры, мармелад. | 6 |
| 4 | Приготовление сиропов, помадки, желе. | 6 |
| 5 | Приготовление кремов. | 6 |
| 6 | Приготовление дрожжевого теста и изделия из него. Приготовление дрожжевого безопарного теста. | 6 | 2 |
| 7 | Приготовление опарного теста. | 6 |
| 8 | Приготовление блинного теста и изделия из него. | 6 |
| 9 | Приготовление теста для оладий и изделия из него. | 6 |
| 10 | Приготовление бисквитного теста и изделия из него. | 6 |
| 11 | Приготовление заварного теста и изделия из него. | 6 |
| **Самостоятельная работа** | | **20** |  |
| 1 | Проработать приемы испытаний сырья и готовых изделий |  |  |
| 2 | Отбор средних проб |  |  |
| 3 | Определение клейковины и влажности муки |  |  |
| 4 | Исследование готовых изделий |  |  |
| **Производственная практика** | | **393** |  |

**Производственная практика виды работ(216)**

Ознакомление с предприятием

Разделка и выпечка дрожжевого теста

Приготовление изделий из дрожжевого теста

Жарка дрожжевых изделий в жире

Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него

Приготовление теста для блинчиков, вареников, домашней лапши и изделия из них

Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него

Приготовление вафельного теста и изделия из него

Приготовление пряничного теста и изделия из него

Приготовление песочного теста и изделия из него

Приготовление слоеного теста и изделия из него

Приготовление воздушного теста и изделия из него

Приготовление миндального теста и изделия из него

Украшение из крема

Украшение из желе фруктов, рисовальной массы, фруктов и цукатов

Украшение из помады, глазури, кандира

Украшение из сахара, сахарных мастик и марципана

Украшение из шоколада, карамели

Приготовление песочных, бисквитных, слоеных пирожных

Приготовление заварных, воздушных, миндальных и крошковых пирожных

Приготовление бисквитных песочных, слоеных тортов

Приготовление миндальных, воздушных и воздушно-ореховых тортов

**Примерная тематика выпускных письменных экзаменационных работ**

Утка печеная с яблоками; Торт « Вишневый коктейль»

Шницель отбивной; Торт « Ананасовый»

Котлеты пожарские; Торт « Медовик»

Зразы натуральные; Торт « Корзина»

Мясо по - мексикански; Торт « Ягодный»

Судак фаршированный; Торт « Творожно-карамельный»

Мясо в горшочке; Торт «Фруктовый»

Куриные грудки, запеченные с ветчиной и сыром; Торт «Пралине в шоколале»

Семга по-царски; Торт «Чизкейк яблочный»

Мясные рулетики фаршированные болгарским перцем; Торт «Творожно-вишневый»

Мясо, нашпигованное тушенное; Торт «Нежность»

Куриные грудки запеченные с помидорами; Торт «Малиновый»

Куриные рулетики; Торт « Ленинградский»

Куриные крылышки в остром соусе; Торт «Десертный»

Мясо по- французски; Торт « Балеро»

Котлеты по-киевски; Торт « Корона»

Курица в гранатовом соусе; Торт «Клубничный»

Куриные грудки, запеченные с грибами; Торт « фруктовый»

Куриные грудки, запеченные с сыром; Торт «Бирюсинка»

Мясо по-мексикански; Торт «Три шоколада»

Куриные грудки запеченные с баклажанами; Торт «Тирамиссу»

Куриный рулет; Торт «Тропический рай»

Куриный рулет; Торт «Йогуртовый»

Рыба по – фермерски; Торт «Свадебный»

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие:

**кабинетов**

* по поварскому делу;

**мастерских**

* Учебный кулинарный цех;

**Технические средства обучения: АРМ преподавателя**

* мультимедийной оборудование (экран, проектор, ноутбук);
* лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;

**Оборудование и рабочие места в поварской мастерской:**

* рабочие места по количеству обучающихся: производственные столы;
* оборудование необходимое для работы: мясорубка, пароварка, электрические плиты, жарочный шкаф, миксер, ломтерезка ;
* кухонный инвентарь;
* набор инструкционных карт;
* плакаты « Тепловая обработка», «Формы нарезки» ;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование рабочего места | Оборудование | Инструмент, оснащение, приспособления |
| Учебный кулинарный цех | Производственные столы, спец.оборудование, мясорубки, ломтерезка, пароварка, фритюрница, холодильное оборудование, электрические плиты, блендер, миксер, жарочный шкаф. | Кулинарный инвентарь |

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Кулинария «Повар Кондитер»: учеб. пособие/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – Издательский центр «Академия» 2006 – 328с.
2. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие/ С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – Издательский центр «Академия», 2006. – 192с.
3. Кулинария: учеб. пособие/ Т.А. Качурина. - : издательский центр «Академия», 2007-272с.
4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Е.В. Данилевская. – М : Гамма Пресс 2000, 2002. – 832с.
5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин.- М, : ИРПО; Издательский центр « Академия» 1998.-256с.
6. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов/ учебник- М.: Издательский центр « академия», 2003-240с.

Дополнительные источники:

1. Как украсить блюда: Ю. С. Усов, Е. А. Юхнина/ учебник-М: Издательство Эксмо, 2006.- 120с
2. Кулинария: В.И. Ермакова/ учебник – М.: Просвещение, 1993.-192с.
3. Клинария: Т.А. Качурина/ рабочая тетрадь-М .: Издательский центр «Академия» 2007.- 160с.

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

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места», « Основы калькуляции и учета», « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», « Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», производственное обучение технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

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

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели дисциплин « Техническое оснащение и организация рабочего места», « Основы калькуляции и учета», « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», « Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

**Мастера производственного обучения** 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** |
| Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб | * изложение правил первичной обработки продуктов; | * тестирование * экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике |
| Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | * соблюдение техники безопасности при работе с электрооборудованием; * правильность выполнения последовательных операций; | * тестирование * зачеты по темам на занятиях учебной практики |
| Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | * изложение правил эстетического вкуса; * соблюдение правил приготовления блюд; | * тестирование * зачеты по темам на занятиях учебной практики |
| Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты | * изложение правил эстетического вкуса; * соблюдение правил приготовления блюд; | * тестирование * зачеты по темам на занятиях учебной практики |
| Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | * изложение правил эстетического вкуса; * соблюдение правил приготовления блюд; | * тестирование * зачеты по темам на занятиях учебной практики |
| Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | * изложение правил эстетического вкуса; * соблюдение правил приготовления блюд; | * тестирование * зачеты по темам на занятиях учебной практики |

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** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * Наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения * демонстрация интереса к будущей профессии * активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; | * Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и лабораторных занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики. * Профориентационное тестирование |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * грамотное составление инструкционных схем; * демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; | * соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * решение стандартных профессиональных задач в области собственной деятельности по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; * самоанализ и коррекция результатов собственной работы. | * Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и лабораторных занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики. |
| Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. | Тестирование  Проверка практических навыков |

1. \* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний. [↑](#footnote-ref-2)