

**государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УР  
ГАУ КО ПОО КСТ

\_\_\_\_\_ А.С. Алукриева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАУ КО ПОО КСТ

\_\_\_\_\_ Т.А. Бугакова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**12901 КОНДИТЕР**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО)

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики:

Козлова И. Г., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией технологических дисциплин.

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ В.А Потапова

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                | стр. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                   | 3    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                         | 6    |
| <b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                            | 7    |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                           | 15   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 17   |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

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

Рабочая программа профессионального модуля— является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО /

19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и подготавливать к приготовлению сырьё, полуфабрикаты для кондитерских изделий..

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

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

**иметь практический опыт:**

приготовления мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

1. проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
2. определять их соответствие технологическим требованиям к мучным и кондитерским изделиям;
3. выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий;
4. использовать различные технологии приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий;
5. оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

1. ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных и кондитерских изделий;

2. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий;
3. правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
4. последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных и кондитерских изделий;
5. правила поведения бракеража;
6. способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий;
7. правила хранения и требования к качеству мучных и кондитерских изделий;
8. виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего –255 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –111 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 74 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 37 часов;

учебной и производственной практики –108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код     | Наименование результата обучения                                                                                                                                         |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 7.1. | Готовить и подготавливать сырьё к приготовлению изделий и полуфабрикатов.                                                                                                |
| ПК 7.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.                                                                                                               |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.                                                                                                                         |
| ПК 7.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.                                                                                        |
| ПК 7.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.                                                                                                        |
| ПК 7.6. | 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 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    | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.                    |
| ОК 9    | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.                                                                                      |

### 3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*                                             | Всего часов<br>(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<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|                                   |                                                                                             |                                                    | Всего, часов                                                            | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |                                            |                |                                                                           |
| 1                                 | 2                                                                                           | 3                                                  | 4                                                                       | 5                                                        | 6                                          | 7              | 8                                                                         |
| ПК 1.1-ПК 1.6.                    | Раздел 1. Приготовление мучных и кондитерских изделий                                       | 111                                                | 74                                                                      | 37                                                       | 37                                         | 36             |                                                                           |
| ОК 1.4.                           | Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 108                                                |                                                                         |                                                          |                                            |                | 108                                                                       |
|                                   | <b>Всего:</b>                                                                               | <b>255</b>                                         | <b>74</b>                                                               | <b>37</b>                                                | <b>37</b>                                  | <b>36</b>      | <b>108</b>                                                                |

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

| 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                |
| <b>ПМ.07.</b><br><b>Раздел 1.</b><br><b>Выполнение работ по профессии 12901</b><br><b>Кондитер</b>                                                                             |                                                                                                                                                              |                                                                                        | <b>111</b>  |                  |
| <b>МДК 07.01.</b><br><b>Выполнение работ по профессии кондитер.</b>                                                                                                            |                                                                                                                                                              |                                                                                        | 74          |                  |
|                                                                                                                                                                                | <b>Содержание:</b>                                                                                                                                           |                                                                                        | <b>8</b>    |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>ПОДГОТОВКА</b><br><b>СЫРЬЯ И</b><br><b>ПОЛУФАБРИКАТОВ</b><br><b>К</b><br><b>ПРИГОТОВЛЕНИЮ</b><br><b>МУЧНЫХ</b><br><b>КОНДИТЕРСКИХ</b><br><b>ИЗДЕЛИЙ</b> | 1.                                                                                                                                                           | Организация труда кондитера и охрана труда.                                            | 2           |                  |
|                                                                                                                                                                                | 2.                                                                                                                                                           | Основные виды сырья. Мука, сахар, яйцо, жиры.                                          | 2           |                  |
|                                                                                                                                                                                | 3.                                                                                                                                                           | Вспомогательное сырьё: молочные продукты, овощи, крупы, мясо, рыба.                    | 2           |                  |
|                                                                                                                                                                                | 4.                                                                                                                                                           | Разрыхлители, пищевые добавки, вкусовые продукты. Желирующие и ароматические вещества. | 2           |                  |
|                                                                                                                                                                                | <b>Лабораторные работы:</b> (не предусмотрены)                                                                                                               |                                                                                        | -           |                  |
|                                                                                                                                                                                | <b>Практические занятия:</b> (не предусмотрены)                                                                                                              |                                                                                        | -           |                  |

|                                                              |                                                                                                      |                                                                                                                                      |    |   |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| Тема 1.2.<br>ЗАМЕС ТЕСТА И<br>СПОСОБЫ ЕГО<br>РАЗРЫХЛЕНИЯ     | Содержание:                                                                                          |                                                                                                                                      | 2  |   |
|                                                              | Замес теста и способы его разрыхления                                                                |                                                                                                                                      |    | 2 |
| Тема 1.3.<br>ДРОЖЖЕВОЕ<br>ТЕСТО И СПОСОБЫ<br>ЕГО РАЗРЫХЛЕНИЯ | Содержание:                                                                                          |                                                                                                                                      | 10 | 2 |
|                                                              | 1.                                                                                                   | Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него, требование к качеству.                                         | 2  |   |
|                                                              | 2.                                                                                                   | Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него, требование к качеству.                                            | 2  |   |
|                                                              | Практические занятия: составление технологических карт по приготовлению изделий из дрожжевого теста. |                                                                                                                                      | 2  |   |
|                                                              | Лабораторные работы: приготовление изделий из дрожжевого теста опарным и безопарным способом.        |                                                                                                                                      | 4  |   |
|                                                              |                                                                                                      |                                                                                                                                      |    |   |
| Тема 1.4.<br>БЕЗДРОЖЖЕВОЕ<br>ТЕСТО.                          | Содержание:                                                                                          |                                                                                                                                      | 14 |   |
|                                                              | 1.                                                                                                   | Тесто для блинчиков, вареников, пельменей, лапши домашней. Приготовление сдобного, вафельного теста и изделия из него.               | 2  |   |
|                                                              | 2.                                                                                                   | Практические занятия: составление технологических карт для приготовления изделий из сдобного вафельного теста и теста для блинчиков. | 2  |   |
|                                                              | 3.                                                                                                   | Приготовление песочного, бисквитного теста и изделия из него.                                                                        | 2  |   |
|                                                              | 4.                                                                                                   | Практические занятия: составление технологических карт для приготовления песочного, бисквитного теста и изделия из него.             | 2  |   |
|                                                              | 5.                                                                                                   | Приготовление заварного, пресно-слоеного, воздушного, миндального теста и изделия из него.                                           | 2  |   |

|                                                                                  |                                                                                    |                                                                                                                                     |   |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                                                                                  | 6.                                                                                 | <b>Практические занятия:</b> составление технологических карт для приготовления заварного, пресно-слоеного теста и изделия из него. | 2 |  |
|                                                                                  | 7.                                                                                 | <b>Практические занятия:</b> составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов теста.                   | 2 |  |
|                                                                                  | <b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрены.                                      |                                                                                                                                     |   |  |
| <b>Тема 1.5.<br/>ОТДЕЛОЧНЫЕ<br/>ПОЛУФАБРИКАТЫ<br/>ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И<br/>ТОРТОВ.</b> |                                                                                    | <b>Содержание:</b>                                                                                                                  | 2 |  |
|                                                                                  | 1.                                                                                 | Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.                                                                                     | 2 |  |
| <b>Тема 1.6.<br/>ПРИГОТОВЛЕНИЕ<br/>ПИРОЖНЫХ.</b>                                 |                                                                                    | <b>Содержание:</b>                                                                                                                  | 6 |  |
|                                                                                  | 1.                                                                                 | Приготовление пирожных из песочного и бисквитного теста, требования к качеству.                                                     | 2 |  |
|                                                                                  | 2.                                                                                 | <b>Практические занятия:</b> составление технологических карт для приготовления пирожных из песочного и бисквитного теста.          | 2 |  |
|                                                                                  | 3.                                                                                 | Приготовление пирожных из заварного и слоеного теста, требования к качеству.                                                        | 2 |  |
|                                                                                  | 4.                                                                                 | <b>Практические занятия:</b> составление технологических карт для приготовления пирожных из заварного и слоеного теста.             |   |  |
|                                                                                  | 5.                                                                                 | Приготовление пирожных из воздушного и миндального теста. Приготовление крошковых пирожных. Требования к качеству.                  | 2 |  |
|                                                                                  | 6.                                                                                 | <b>Практические занятия:</b> Составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.                    | 2 |  |
|                                                                                  | <b>7. Лабораторные работы:</b> по приготовлению пирожных из различных видов теста. |                                                                                                                                     | 4 |  |
|                                                                                  |                                                                                    |                                                                                                                                     |   |  |

|                                                                                  |                                                                                                                  |                                                                                                                           |          |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| <b>Тема 1.7.<br/>ПРИГОТОВЛЕНИЕ<br/>ТОРТОВ.</b>                                   | <b>Содержание:</b>                                                                                               |                                                                                                                           | <b>4</b> |  |
|                                                                                  | 1.                                                                                                               | Приготовление рулетов , тортов из песочного и бисквитного теста, требования к качеству.                                   | 2        |  |
|                                                                                  | 2.                                                                                                               | <b>Практические занятия:</b> составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест.          | 2        |  |
|                                                                                  | 3.                                                                                                               | Приготовление тортов из воздушного и воздушно-орехового теста. Требования к качеству. Хранение и транспортировка изделий. | 2        |  |
|                                                                                  | 4.                                                                                                               | <b>Практические занятия:</b> составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов тест           | 2        |  |
|                                                                                  | <b>Лабораторные работы:</b> по приготовлению тортов из различных видов тест.                                     |                                                                                                                           | 4        |  |
| <b>Тема 1.8.<br/>ИЗДЕЛИЯ<br/>ПОНИЖЕННОЙ<br/>КАЛОРИЙНОСТИ.</b>                    | <b>Содержание:</b>                                                                                               |                                                                                                                           | <b>4</b> |  |
|                                                                                  | 1.                                                                                                               | Изделия пониженной калорийности.                                                                                          | 2        |  |
|                                                                                  | <b>Практические работы:</b> составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов теста. |                                                                                                                           | 2        |  |
| <b>Тема 1.9.<br/>НАЦИОНАЛЬНЫЕ<br/>КОНДИТЕРСКИЕ<br/>ИЗДЕЛИЯ.</b>                  | <b>Содержание:</b>                                                                                               |                                                                                                                           | <b>2</b> |  |
|                                                                                  | 1.                                                                                                               | Национальные кондитерские изделия.                                                                                        | 2        |  |
|                                                                                  | <b>Практические работы:</b> составление технологических карт для приготовления изделий из различных видов теста. |                                                                                                                           |          |  |
| <b>Тема 1.10.<br/>Стандартизация,<br/>контроль и<br/>качество<br/>продукции.</b> | <b>Содержание:</b>                                                                                               |                                                                                                                           | <b>2</b> |  |
|                                                                                  | 1.                                                                                                               | Стандартизация. Контроль и качество продукции.                                                                            | 2        |  |
|                                                                                  |                                                                                                                  |                                                                                                                           |          |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. ПМ.03</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, мастера производственного обучения. Оформление лабораторно-практических работ. Оформление отчетов и подготовка к их защите. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий. Производство овсяного печенья. Приготовление пирожных. Приготовление тортов. Новые технологии производства и новый ассортимент мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Тема 1.1.</b> Стр.108-112,Стр.6-14, Стр.12-18, Стр.18-26.</p> <p><b>Тема 1.2.</b> Стр.63-68</p> <p><b>Тема 1.3.</b> Стр.69-76, Стр.76-79, Работа со сборником рецептов, Отработать допущенные ошибки при приготовлении.</p> <p><b>Тема 1.4.</b> Стр.117-127, Работа со сборником рецептов, Стр.139-148, Работа со сборником рецептов, Стр. 156-173, Работа со сборником рецептов, Работа со сборником рецептов.</p> <p><b>Тема 1.5</b> Стр.178-192</p> <p><b>Тема 1.6.</b><br/>Стр.193-204<br/>Работа со сборником рецептов.<br/>Стр. 205-208<br/>Работа со сборником рецептов.<br/>Стр. 209-212<br/>Работа со сборником рецептов.<br/>Отработать допущенные ошибки при приготовлении.</p> <p><b>Тема 1.7.</b><br/>Стр. 216-229<br/>Работа со сборником рецептов.<br/>Стр.231-234<br/>Работа со сборником рецептов.<br/>Отработать допущенные ошибки при приготовлении.</p> | 37 |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <b>Тема 1.8.</b><br>Стр.236-248<br>Работа со сборником рецептов.<br><b>Тема 1.9.</b><br>Стр.250-259.<br>Работа со сборником рецептов.<br><b>Тема 1.10.</b><br>Стр. 260-267.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |  |
| <b>Учебная практика.</b><br><b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности при выполнении работ по профессии «Кондитер». Подготовка сырья к производству: муки, сахара, крахмала, мёда, яиц, яичных продуктов, молока, молочных продуктов, овощей, круп, разрыхлителей теста, вкусовых веществ.</li> <li>2. Приготовление несладких фаршей: фарш мясной с луком, фарш ливерный, фарш рыбный, фарш картофельный с луком, фарш из свежей капусты, фарш из квашеной капусты, фарш из зелёного лука с яйцом, фарш рисовый с яйцом, фарш грибной.</li> <li>3. Приготовление сладких начинок: цукаты из апельсиновых корок, фарш морковный, фарш творожный, фарш яблочный, фарш из мака, фарш из сухофруктов</li> <li>4. Приготовление сиропов: сироп для промочки, кофейный сироп. Приготовление помады основной, помады шоколадной, помады молочной. Приготовление желе.</li> <li>5. Приготовление кремов: крем сливочный основной, крем сливочный с какао порошком, крем сливочный ореховый, крем сливочный кофейный, крем сливочный новый, крем сливочный фруктовый.</li> <li>6. Приготовление крема белкового (заварного), крема «Зефир», крема заварного, крема из сливок, крема «Птичье молоко», крема «Пražский».</li> </ol> | 36 |  |
| <b>Производственная практика</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 72 |  |

**Виды работ:**

1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарным мероприятиям при работе на технологическом оборудовании в кондитерском цехе.
2. Приготовление пирожков из дрожжевого теста с различными фаршами, ватрушек с творогом, с повидлом, ватрушек «Любительских».
3. Приготовление пирога «Московского» открытого, закрытого, полуоткрытого.
4. Приготовление булочки с орехами, булочки «Российской», булочки «Ромашка», булочки «Бриошь»
5. Приготовление расстегаев обычных, московских, закусочных.
6. Приготовление кулебяк с различными фаршами.
7. Приготовление рулета с маком, пропитанного сиропом, глазированного помадой.
8. Приготовление кекса «Весеннего», ромовой бабы, кулича пасхального.
9. Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста: булочка «Слойка детская», булочка «слойка с повидлом», булочка слоёная «Конверт».
10. Приготовление булочки «Слойка свердловская», булочки «Слойка с изюмом», глазированная помадой, слойки «Венгерской», слойки с марципаном.
11. Приготовление изделий, жареных во фритюре: пирожки, пончики «Московские», хворост.
12. Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье масляное, печенье «Круглое», печенье «Творожное», кекс «Столичный», кекс «Ореховый», кекс «Творожный».

|                                                                                                                                                      |            |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| 13.Приготовление бисквитного теста и изделий из него: рулет «Фруктовый», рулет «Экстра», рулет «Кремовый», рулет «Лакомка», печенье «Ленинградское». |            |  |
| 14.Приготовление заварного теста и изделий из него: булочка со сливками, кольца воздушные.                                                           |            |  |
| 15.Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него: пирожки с разными фаршами, курник, яблоки в слойке, батончики слоёные с орехами.         |            |  |
| 16.Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, сочни с творогом, печенье «Крендельки», хачапури.                              |            |  |
| 17.Приготовление пирожных бисквитных: пирожное бисквитно-кремовое, бисквитно-фруктовое, бисквитное с белковым кремом.                                |            |  |
| 18.Приготовление песочных пирожных: «Корзиночка с желе и фруктами», «Корзиночка любительская», «Корзиночка с кремом из сливок».                      |            |  |
| 19.Приготовление слоёных пирожков: трубочка слоёная с кремом.                                                                                        |            |  |
| 20.Приготовление заварных пирожных: трубочка с посыпкой, трубочка с белковым кремом.                                                                 |            |  |
| 21.Приготовление пирожных воздушных: «Георгин с кремом», «Меренги двойные».                                                                          |            |  |
| 22.Приготовление крошковых пирожных: картошка обсыпная, картошка глазированная.                                                                      |            |  |
| 23.Приготовление тортов массового производства: бисквитно-кремовый, «Подарочный», бисквитно-фруктовый, «Птичье молоко».                              |            |  |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                         | <b>209</b> |  |

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии изготовления хлебобулочных изделий», «Технологического оборудования кондитерского производства», учебной лаборатории .

#### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:**

- ✓ рабочее место преподавателя;
- ✓ посадочные места по количеству обучающихся;
- ✓ учебно-методический комплекс по модулю ПМ.03;
- ✓ наглядные пособия: плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

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

- ✓ компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- ✓ мультимедиа-проектор,
- ✓ интерактивная доска.

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

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, мукопросеиватель, поддоны, кондитерские листы, формочки для кекса, для корзиночек, форма для бисквита, кондитерские мешки с набором трубочек, мясорубка, скалка, весёлка, лейка для сиропа, кисточки, кондитерский гребешок капсулы для пирожного, лопатки, посуда, салфетки бумажные.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- ✓ рабочие места по количеству обучающихся;
- ✓ технологическое оборудование;
- ✓ наборы инструментов;
- ✓ учебно-методический комплекс по модулю ПМ.03;
- ✓ наглядные пособия: плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ.

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

- ✓ рабочие места по количеству обучающихся;
- ✓ технологическое оборудование;
- ✓ наборы инструментов;
- ✓ приспособления, инвентарь, посуда, тара;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

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

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. проф. Образования / 11-е изд, испр. –М : издательский центр «Академия», 2012 .
2. Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь : Издательский центр «Академия», 2010.
3. Дубцова, Г. Г. Технология приготовления пищи. Академия. М-2010.

#### **1.3. Общие требования к организации образовательного процесса:**

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения. Учебная практика проводится в учебной лаборатории колледжа.

Реализация программы модуля предполагает учебную и производственную практику.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- ✓ наличие высшего профессионального образования по специальности, соответствующей профилю модуля «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке»;
- ✓ опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- ✓ преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»;

«Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)                                               | Основные показатели<br>оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Формы и методы<br>контроля и оценки                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 7.1.<br>Контролировать<br>соблюдение требований<br>к сырью при<br>производстве<br>кондитерских изделий. | Правильность расчета<br>производственных рецептур<br>для приготовления<br>кондитерских изделий<br>Правильность оформлять<br>производственную и<br>технологическую<br>документацию при<br>производстве кондитерских<br>изделий.<br>Точность проведения<br>оценки качества сырья и<br>готовой продукции.<br>Точность расчета расхода<br>сырья и выход<br>полуфабрикатов и готовых<br>изделий.<br>Расчет рецептур в<br>кондитерском производстве.<br>Точность расчета<br>количества сырья для<br>приготовления мучных<br>кондитерских изделий. | Экспертная<br>оценка в рамках<br>текущего контроля<br>на практических<br>занятиях.<br>Экспертная<br>оценка выполнения<br>индивидуальных<br>домашних заданий. |
| ПК 7.2.<br>Организовывать и<br>осуществлять                                                                | Знать классификацию и<br>ассортимент х кондитерских<br>изделий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Экспертная<br>оценка в рамках<br>текущего контроля                                                                                                           |

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>технологический процесс производства кондитерских изделий.</p>                                                  | <p>Правильность подготовки сырья и полуфабрикатов к кондитерскому производству.</p> <p>Правильность организации рабочего места при производстве кондитерских изделий.</p> <p>Правильность выполнения действий по фасовке, завертыванию и упаковыванию кондитерских изделий.</p> <p>Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых кондитерских изделий до момента реализации.</p> | <p>на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.</p> <p>Экспертная оценка в процессе защиты курсовой работы</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p> |
| <p>ПК 7.3.<br/>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> | <p>Правильность организации рабочих мест при производстве мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильность выполнения действий по приготовлению мучных кондитерских</p>                                                                                                                                       | <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                      | <p>изделий.</p> <p>Выполнение действий по приготовлению мучных кондитерских изделий с учетом временного регламента.</p> <p>Точность проведения бракеража готовых мучных кондитерских изделий и устранение его.</p> <p>Правильность организации рабочего мест при производстве кондитерских изделий.</p> <p>Выполнение контроля измерений готовых изделий на выходе готовой продукции.</p> <p>Соответствие и правильность выбора правил хранения и реализацию мучных кондитерских изделий.</p> | <p>по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p> |
| <p>ПК 7.4.</p> <p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p> | <p>Точность проведения эксплуатации технического обслуживания основных видов оборудования для производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>Точность выполнения правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.</p> <p>Точность и правильность выполнения безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Правильность соблюдения правил эксплуатации оборудования для тепловой</p>                  | <p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>                                                                                             |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | <p>обработки сырья, полуфабрикатов.</p> <p>Правильность соблюдения правил по эксплуатации оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий.</p> <p>Точность расчета производительности печей для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильность проектирования и подбор оборудования для автоматизированных линий для производства кондитерских изделий.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Итоговая аттестация по модулю | <p>Обоснованность выбора методов и ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>Использование нового ассортимента и новых технологий производства сахаристых и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Обоснованность выбора эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий.</p>              | <p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка)).</p> |

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.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>                                                                                                   | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                                       | <b>Формы и<br/>методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                               | Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии                                                                                                                                                                                                                  | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологического процесса производства сахаристых и мучных кондитерских изделий. Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.                                                            | Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении                                                                                                                                    | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                               | технологического процесса производства сахаристых и мучных кондитерских изделий                                                                                                                                                      | образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике                                                                              |
| ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                 | Оперативность и широта осуществления кредитных операций с использованием общего и специализированного программного обеспечения                                                                                                       | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,                                                                                        | Контактность при взаимодействии с обучающимися,                                                                                                                                                                                      | Экспертное наблюдение и оценка                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| руководством,<br>потребителями.                                                                                                                                                | преподавателями и<br>руководителями практики<br>в ходе обучения                                                                         | деятельности<br>обучающегося в<br>процессе<br>освоения<br>образовательной<br>программы на<br>практических<br>занятиях, при<br>выполнении<br>работ по учебной<br>и<br>производственно<br>й практике                                         |
| ОК6. Брать на себя<br>ответственность за работу<br>членов команды<br>(подчиненных), результат<br>выполнения задания.                                                           | Ответственность за<br>результат выполнения<br>заданий.<br>Способность к<br>самоанализу и коррекции<br>результатов собственной<br>работы | Экспертное<br>наблюдение и<br>оценка<br>деятельности<br>обучающегося в<br>процессе<br>освоения<br>образовательной<br>программы на<br>практических<br>занятиях, при<br>выполнении<br>работ по учебной<br>и<br>производственно<br>й практике |
| ОК7. Самостоятельно<br>определять задач<br>профессионального и<br>личностного развития,<br>заниматься<br>самообразованием,<br>осознанно планировать<br>повышение квалификации. | Способность к<br>организации и<br>планированию<br>самостоятельных занятий<br>при изучении<br>профессионального<br>модуля                | Экспертное<br>наблюдение и<br>оценка<br>деятельности<br>обучающегося в<br>процессе<br>освоения<br>образовательной<br>программы на<br>практических<br>занятиях, при<br>выполнении<br>работ по учебной<br>и<br>производственно               |

|                                                                                          |                                                                          |                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          |                                                                          | й практике                                                                                                                                                                                   |
| ОК8. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике |