

Министерство образования Сахалинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Сахалинский политехнический центр №1»

Утверждаю
Директор ГБПОУ СахПЦ№1
В.А. Равдугин
« _____ » 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология приготовления хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий

Профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих

Срок реализации программы – 3 мес.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая учебная программа дисциплины «Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий» разработана на основе Сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих, разработанного Институтом развития профессионального образования Министерства образования Российской Федерации, рекомендованного Экспертным советом по профессиональному обучению Минобразования России для ускоренного профессионального обучения рабочих (2000 г.), на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 12901 «Кондитер», входящую в укрупненную группу профессий и специальностей по направлению подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме экзамена.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 1»

Составитель: Пак М.Г., мастер производственного обучения ГБПОУ СахПЦ№1

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология приготовления хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 12901 «Кондитер»,

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии Кондитер, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

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

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

иметь практический опыт:

– приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	54
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Содержание обучения по дисциплине Технология приготовления хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.		15		
Тема 1.1. Характеристика сырья для отделочных полуфабрикатов и его подготовка к производству.	Содержание	2		
	1.	Требования к сырью для приготовления отделочных полуфабрикатов.	1	2
	2.	Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	1	2
Тема 1.2. Технология приготовления фаршей и начинок, их использование.	Содержание	1		
	3.	Приготовление фаршей и начинок.	1	2
Тема 1.3. Технология приготовления сиропов и помады, их использование.	Содержание	2		
	4.	Приготовление сиропов и помады.	1	2
	5.	Практическая работа № 1. Расчет количества продуктов для приготовления сиропов и помады.	1	2
Тема 1.4. Технология приготовления кремов, их использование в оформлении кондитерских изделий.	Содержание	2		
	6.	Приготовление кремов.	1	2
	7.	Практическая работа № 2. Расчет количества продуктов для приготовления кремов.	1	2
Тема 1.5. Технология приготовления желе, суфле, их использование.	Содержание	2		
	8.	Приготовление желе, суфле.	1	2
	9.	Практическая работа № 3. Составление технологических схем и карт приготовления желе, суфле.	1	2
Тема 1.6. Технология приготовления глазури, оформление глазурью и шоколадом.	Содержание	2		
	10.	Приготовление глазури, техника работы с шоколадом.	1	2
	11.	Практическая работа № 4. Разработка вариантов оформления изделий с применением глазури, шоколада.	1	2
Тема 1.7. Технология приготовления мастики, использование в оформлении.	Содержание	2		
	12.	Приготовление мастик.	1	2
	13.	Практическая работа № 5. Составление схем и технологических карт для приготовления мастик.	1	2
Тема 1.8. Технология приготовления и использования новых видов отделочных полуфабрикатов.	Содержание	2		
	14.	Классификация новых видов отделочных полуфабрикатов, характеристика.	1	2
	15.	Приготовление и использование в оформлении новых видов отделочных полуфабрикатов.	1	2
Раздел 2. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий.		31		
Тема 2.1. Характеристика основного и вспомогательного сырья для кондитерского производства.	Содержание	1		
	16.	Характеристика основного и вспомогательного сырья для кондитерского производства.	1	2
Тема 2.2. Технология	Содержание	1		

приготовления пшеничного хлеба.	17.	Приготовление пшеничного хлеба.	1	2
Тема 2.3. Технология приготовления ржаного хлеба.	Содержание		1	
	18.	Приготовление ржаного хлеба.	1	2
Тема 2.4. Технология приготовления батончиков, плетеных изделий и саяк.	Содержание		2	
	19.	Приготовление теста для батончиков и саяк	1	2
	20.	Приготовление теста для сдобы витой, халы плетеной.	1	2
Тема 2.5. Технология приготовления простых булочек в ассортименте.	Содержание		5	
	21.	Приготовление простых булочек.	1	2
	22-25	Практическая работа № 6. Приготовление и оформление простых булочек в ассортименте.	4	2
Тема 2.6. Технология приготовления сдобы обыкновенной.	Содержание		4	
	26.	Приготовление сдобы обыкновенной.	1	2
	27-29	Практическое занятие № 7. Приготовление и оформление сдобы обыкновенной.	3	2
Тема 2.7. Технология приготовления изделий из теста быстрозамороженного промышленного производства.	Содержание		1	
	30.	Приготовление изделий из быстрозамороженного теста промышленного производства.	1	2
Тема 2.8. Технология приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий, жареных во фритюре (простых).	Содержание		1	
	31.	Приготовление дрожжевого безопасного теста и простых изделий, жареных во фритюре.	1	2
Тема 2.9. Технология приготовления изделий жареных во фритюре (с фаршем).	Содержание		3	
	32.	Приготовление изделий жареных во фритюре (с фаршем).	1	2
	33.	Практическая работа № 8. Приготовление и оформление изделий жареных во фритюре.	2	2
	34.			
Тема 2.10. Технология приготовления дрожжевого теста и мелкоштучных изделий из дрожжевого теста (печеных).	Содержание		3	
	35.	Приготовление дрожжевого теста и мелкоштучных печеных изделий из дрожжевого теста (пирожки, ватрушки).	1	2
	36.	Практическая работа № 9. Приготовление и оформление мелкоштучных печеных изделий из дрожжевого теста.	2	2
	37.			
Тема 2.11. Технология приготовления весовых изделий из дрожжевого теста.	Содержание		5	
	38.	Приготовление весовых изделий из дрожжевого теста.	1	2
	39-42	Практическое занятие № 10. Приготовление и оформление весовых изделий: кулебяк, пирогов.	4	2
Тема 2.12. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из дрожжевого слоеного теста.	Содержание		2	
	43.	Приготовление дрожжевого слоеного теста.	1	2
	44.	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	1	2
Тема 2.13. Технология приготовления дрожжевого теста с «отсдобкой» и изделий из дрожжевого теста с «отсдобкой».	Содержание		2	
	45.	Приготовление дрожжевого теста с «отсдобкой».	1	2
	46.	Приготовление изделий из дрожжевого теста с «отсдобкой».	1	2
Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.			8	
Тема 3.1. Технология приготовления и оформления	Содержание		1	
	47.	Приготовление и оформление печенья.	1	2

печенья.				
Тема 3.2. Технология приготовления и оформления пряников.	Содержание		1	
	48.	Приготовление и оформление пряников.	1	2
Тема 3.3. Технология приготовления и оформление коврижек.	Содержание		6	
	49.	Приготовление и оформление коврижек.	1	2
	50.	Практическая работа № 11. Составление технологических карт на печенье.	1	2
	51.	Практическая работа № 12. Составление технологических карт на пряники.	1	2
52-54	Практическая работа № 13. Приготовление печенья, пряников и коврижек.	3	2	
Раздел 4. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.			54	
Тема 4.1. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки.	Содержание		1	
	55.	Приготовление отделочных полуфабрикатов.	1	2
Тема 4.2. Технология приготовления бисквитного полуфабриката.	Содержание		7	
	56.	Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него.	1	2
	57.	Практическая работа № 14. Составление технологических карт на бисквит для рулета.	1	2
	58.	Практическая работа № 15. Составление технологических карт на бисквит с какао-порошком.	1	2
	59.	Практическая работа № 16. Составление технологических карт на бисквит «Прага», медово-шоколадный.	1	2
60-62	Практическая работа № 18. Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста.	3	2	
Тема 4.3. Технология приготовления песочного полуфабриката.	Содержание		7	
	63.	Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него.	1	2
	64.	Практическая работа № 19. Составление технологических карт на печенье песочное.	1	2
	65.	Практическая работа № 20. Составление технологических карт на кексы песочные.	1	2
	66.	Составление технологических карт на корзиночки песочные.	1	2
67-69	Практическая работа № 21. Приготовление и оформление изделий из песочного теста.	3	2	
Тема 4.4. Технология приготовления заварного и воздушного полуфабрикатов.	Содержание		7	
	70.	Приготовление заварного и воздушного полуфабрикатов и изделий из них.	1	2
	71.	Практическая работа № 22. Составление технологических карт на изделия из заварного теста.	1	2
	72.	Практическая работа № 23. Составление технологических карт на изделия из воздушного теста.	1	2
	73.	Практическая работа № 24. Составление технологических карт на изделия из воздушно-орехового теста.	1	2
74-76	Практическая работа № 25. Приготовление и оформление изделий из заварного и воздушного теста.	3	2	
Тема 4.5. Технология приготовления слоеного и крошкового полуфабрикатов.	Содержание		7	
	77.	Приготовление слоеного и крошкового полуфабрикатов и изделий из них.	1	2
	78.	Практическая работа № 26. Составление технологических карт на слоеное тесто.	1	2
	79.	Практическая работа № 27. Составление технологических карт на изделия из слоеного полуфабриката.	1	2
	80.	Практическая работа № 28. Составление технологических карт на изделия из крошкового полуфабриката.	1	2
81-83	Практическая работа № 29. Приготовление и оформление изделий из слоеного и крошкового теста.	3	2	
Тема 4.6. Характеристика	Содержание		2	

пирожных, требования к ним.	84.	Характеристика и классификация пирожных.	1	2
	85.	Общие правила приготовления пирожных.	1	2
Тема 4.7. Технология приготовления бисквитных пирожных.	Содержание		2	2
	86.	Характеристика, ассортимент бисквитных пирожных.	1	
	87.	Приготовление бисквитных пирожных.	1	
Тема 4.8. Технология приготовления песочных пирожных.	Содержание		2	2
	88.	Характеристика, ассортимент песочных пирожных.	1	
	89.	Приготовление песочных пирожных.	1	
Тема 4.9. Технология приготовления заварных, слоеных пирожных.	Содержание		2	2
	90.	Характеристика, ассортимент заварных, слоеных пирожных.	1	
	91.	Приготовление заварных, слоеных пирожных.	1	
Тема 4.10. Технология приготовления воздушных, крошковых и десертных пирожных.	Содержание		2	2
	92.	Характеристика, ассортимент воздушных, крошковых и десертных пирожных.	1	
	93.	Приготовление воздушных, крошковых и десертных пирожных.	1	
Тема 4.11. Характеристика тортов и требования к ним.	Содержание		2	2
	94.	Характеристика и классификация тортов.	1	
	95.	Общие правила приготовления тортов.	1	
Тема 4.12. Технология приготовления бисквитных тортов.	Содержание		2	2
	96.	Характеристика бисквитных тортов.	1	
	97.	Приготовление бисквитных тортов.	1	
Тема 4.13. Технология приготовления песочных тортов.	Содержание		2	2
	98.	Характеристика песочных тортов.	1	
	99.	Приготовление песочных тортов.	1	
Тема 4.14. Технология приготовления воздушных, воздушно-ореховых, слоеных тортов.	Содержание		7	2
	100.	Приготовление воздушных, воздушно-ореховых, слоеных тортов.	1	
	101-106	Практическая работа № 16. Технология приготовления и оформления пирожных и тортов.	6	
Тема 4.15. Технология приготовления фруктовых, легких обезжиренных тортов и пирожных.	Содержание		2	2
	107.	Характеристика и приготовление фруктовых, легких обезжиренных тортов и пирожных.	1	
	108.	Контрольная работа по разделам №№ 1 - 4	1	
Всего			108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета «Технологии кондитерского производства», учебного кондитерского цеха.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, плакатов

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест учебного кондитерского цеха:

- технологическое оборудование;
- инвентарь;
- инструменты;
- посуда;
- производственные столы;
- производственные ванны;
- раковины.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- весоизмерительное оборудование;
- тестомесильная машина;
- взбивальная машина;
- жарочный шкаф;
- пекарский шкаф;
- электрическая плита;
- холодильные шкафы;
- инструменты (кондитерские мешки, кондитерские насадки, формы для выпечки);
- инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли);
- столовая посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

3.2. 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. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.-304 с.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства (сырье и материала): учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.-288 с.

Дополнительная литература:

1. Потапова И.И. Изделия из теста: учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Сопина Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для НПО. – М.: «Академия», 2012.
3. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Электронные ресурсы:

1. Электронный образовательный курс «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий». – Учебное пособие для НПО. - М.: «Академия», 2013.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология приготовления хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;	защита практического занятия, тестирование
– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	защита практического занятия
– использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	защита практического занятия
– оценивать качество готовых изделий;	защита практического занятия,
Знания:	
– ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	защита практического занятия
– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; –	защита практического занятия,
– правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,	защита практического занятия, тестирование
– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	защита практического занятия
– правила поведения бракеража;	защита практического занятия, тестирование
– способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;	защита практического занятия
– правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	анализ практических работ решение ситуативных задач