

Комитет образования и науки Курской области  
Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский автотехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебно-производственной работе  
*С.В. Великанов* /С.В.Великанов/  
«28» августа 2015 г.

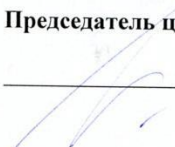
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
профессионального модуля  
**ПМ.08 Приготовление хлебобулочных,  
мучных и кондитерских изделий**  
по профессии  
19.01.17 Повар, кондитер

Курск, 2015

Одобрена цикловой комиссией профессиональных дисциплин по профессиям: «Сварщик», «Повар, кондитер», «Мастер ЖКХ»; специальности «Сварочное производство»

Протокол №1  
от «28» августа 2015 г.

**Председатель цикловой комиссии**

  
/Е.Е.Чинарева/

Составитель (автор): Некипелова Н.И., преподаватель

Разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №798) с изменениями и дополнениями (Приказ Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. №390)

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**Аннотация**  
**к рабочей программе ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**  
**профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**1. Место профессионального модуля в структуре ОПОП.**

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) входит в профессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы – ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

**1. Ожидаемые результаты образования по завершении освоения профессионального модуля.**

Выпускник, освоивший ПМ.07 соответствующий виду профессиональной деятельности **приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

**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.

**3. Структура и содержание ПМ.08.**

**В состав ПМ.08. входит:**

- **МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

**Содержание МДК.08.01.:**

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:  
Подготовка к производству сырья для основных и отделочных полуфабрикатов.  
Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий.  
Приготовление хлеба.  
Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий:  
Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.  
Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: фарши, начинки, сиропы.  
Замес теста и способы его разрыхления.  
Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.  
Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.  
Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него  
Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.  
Приготовление заварного теста и изделий из них.  
Приготовление слоеного теста и изделий из него.  
Приготовление бисквитного теста, воздушного теста, миндального теста и изделий из них  
Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек:  
Приготовление пряничного теста (сырцовым способом) и изделий из него.  
Приготовление пряничного теста (заварным способом) и изделий из него.  
Приготовление песочного теста и изделий из него  
Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов:  
Приготовление крема, суфле, желе.  
Приготовление помады, мастики, глазури, темперированного шоколада.  
Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов:  
Приготовление бисквитных пирожных.  
Приготовление песочных пирожных.  
Приготовление слоеных пирожных.  
Приготовление заварных пирожных. Приготовление воздушных, миндальных пирожных.  
Приготовление бисквитных тортов.  
Приготовление песочных тортов.  
Приготовление слоеных тортов. Приготовление тортов воздушных, воздушно-ореховых и миндальных.  
Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов:  
Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками.  
Приготовление пирожных с фруктовыми пастами и крупками.  
Приготовление тортов с фруктовыми пастами и крупками.

- УП.08. Учебная практика.

- ПП.08. Производственная практика.

**4. Методы и формы обучения,** в т.ч. активные и интерактивные, применяемые в процессе изучения модуля:

- лекция;
- практические занятия;
- контрольная работа;
- групповое обучение;
- самостоятельная работа;
- консультация.

**5. Формы контроля:**

Текущая аттестация:

- опрос;
- фронтальный опрос;
- самостоятельная работа;
- контрольная работа (домашняя работа);
- собеседование;

- тестирование, экспресс-тестирование.

Промежуточная аттестация:

МДК.08.01. – экзамен (5 семестр).

УП.08. – дифференцированный зачет (5 семестр).

ПП.08. – дифференцированный зачет (6 семестр).

Итоговая аттестация по ПМ.08 в виде экзамена квалификационного в 6 семестре.