

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров
«23» июня 2020 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

для профессии
19.01.04 «Пекарь»
Форма обучения – очная
Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест
2020

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО Торговое объединение
общественного питания

наименование организации

подпись

расшифровка подписи

«26»

2020 г.



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.04 Пекарь** (утв. Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 799, зарегистрированным в Минюсте России 27.06.2014 N 29657)

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 Термическая обработка теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. Приказ №799 (в редакции приказа мин. обр. науки России от 09.04.2015 № 390)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчики:

Луковкина И.Г, преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по УМР ГАПОУ СО
«Асбестовский
политехникум»

Протокол № ____ от « ____ »
____ 201 ____ г.

Председатель
ПЦК _____

СОГЛАСОВАНО:

Методический совет « ____ » ____ 201 ____ г.

Протокол № _____

Председатель _____

СОДЕРЖАНИЕ

Выписка из Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	4
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	6
2. Результаты освоения профессионального модуля	8
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации профессионального модуля	20
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	24

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т. ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплины	Коды формируемых компетенций
ПМ.04	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; - сушки сухарных изделий; - выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; - выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. - наладки и регулирования режима работы печи уметь: - определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; - загружать полуфабрикаты в печь; - контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; - определять готовность изделий при выпечке; - разгружать печь; - определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; - выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; - оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; - приготавливать отделочную крошку, помаду; - производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	750 ч, в т.ч. самостоятельное изучение 102 ч.	К выдаче 648, в т.ч. Теория - 100 ПЗ - 60 УП - 180 ПП - 288	ПМ.04 Термическая обработка геста и отделки поверхности хлебобулочных изделий	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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных

ПМ.04

знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

			изделий. ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
--	--	--	---

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, код УГП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
- наладки и регулирования режима работы печи.

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий;

1.3. Количество часов на освоении программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 750 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов, из них: лабораторно-практических занятий - 80 часов; лекций – 100 часов; самостоятельной работы - 102 часов; учебной практики - 180 часа; производственной практики - 288 часов.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности термической обработке теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК.4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		С амостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1.-4.6.	МДК.04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	108	72	32	36	60	
ПК 4.1.-4.6.	МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	100	64	28	36	60	
	МДК.04.03. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	74	44	20	30	60	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	288					288
	Всего:	750	150	80	102	180	288

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

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
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности		750	
МДК.04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		40	
Тема 1. Выпечка хлебобулочных изделий	Содержание	8	
	Общее понятие выпечки. Прогревание теста - хлеба пря выпечке	2	1
	Увеличение объема изделий	2	2
	Образование корки	2	2
	Образование мякиша	2	2
	Практическое занятие №1:Выпекание хлебобулочных изделий	6	
	Решение задач на упек.		
	Режим выпечки хлебных изделий.		
	Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Определение готовности хлеба.		
Тема 2. Выпечка отдельных видов изделий из пшеничной муки	Содержание учебного материала:	4	2
	Выпечка батонов «Здоровье», батона с изюмом, батона к обеду, батона «Умница», хлебцев «Докторские», хлеба тестовый, «Чабатта»	1	

	2.	Выпечка рулета с маком, булочки сдобной, булочки «Забава», «Сюрприз», булочки сдобной с помадой, с кремом	1	2
	3.	Выпечка хлеба «На здоровье» с отрубями, диетического хлеба «Гурман», булочки «Стройная талия»	1	2
	4.	Выпечка хлеба «Городской». «Сельский», «Русский». Выпечка хлеба «Здоровье», «Старогородской». Выпечка хлеба «Горчиный», «Крестьянский»	1	2
	5.	Практические занятия №2 Выпечка булочки бутербродная, плюшки московской	6	
	Тема 3. Выпечка отдельных видов изделий из смеси пшеничной и ржаной муки Содержание учебного материала:		4	
Тема 4. Выпечка бараночных и сухарных изделий	2.	Выпечка хлеба «Тольяттинский», усинский, украинский	2	1
	3.	Выпечка хлеба «Старосельский», финский	1	2
	4.	Выпечка хлеба «Дарницкий», бородинский	1	2
	Содержание учебного материала:		8	
	1.	Выпечка сушек «Челночек», «Малютка», горчичные	2	
	3.	Выпечка соломки	1	
	4.	Выпечка хлебных палочек	1	
	5.	Выпечка хлебцев хрустящих	1	
	6.	Выпечка бубликов	1	
	7.	Выпечка баранок сдобных	2	
Тема 5. Выход хлеба	8.	Практическая работа №3 по теме «Выпечка бараночных и сухарных изделий»	6	
	Содержание учебного материала:		16	
	1.	Классификация хлебопекарных печей.	2	2
	2.	Правила эксплуатации хлебопекарных печей	2	2
	3.	Параметры в хлебопекарных печах	1	2
	4.	Дефекты при выпечке	1	2
	5.	Выход готовых изделий после выпечки	2	2
	6.	Нормы выхода готовых изделий	2	2

	7.	Расчет технологических затрат и потерь	2	2
	8.	Расчет выхода хлеба	2	2
	9.	Отличительные особенности режимов выпечки хлеба	2	2
	10.	Практическая работа №4 по теме «Выход хлеба»	12	
	11.	Практическая работа №5 по теме «Выход хлеба»	2	
Экзамен				
			36	
Самостоятельная работа при изучении ПМ.04 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Рефераты: «Устройство и принцип работы пекарского оборудования», «Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий» «Способы выпечки различных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий» «Выпечка сухарных плит» «Порядок укладки полуфабрикатов на листы, лотки и в формы» Рефераты «Образование корки и мякиша», «Отделочные полуфабрикаты» Доклад по теме: «Выпечка подовых изделий», составление кроссвордов по темам «Выпечка кондитерских изделий», «Выпечка хлебобулочных изделий».				
МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий			40 т 28 п.з.	
Тема 1. Выпечка различных видов кондитерских полуфабрикатов	Содержание учебного материала:		6	
	1.	Выпечка бисквитных полуфабрикатов	2	2
	2.	Выпечка песочных полуфабрикатов	1	2
	3.	Выпечка слоеных полуфабрикатов	1	2
	4.	Выпечка белкового полуфабриката	1	2
	5.	Выпечка кексов, пряников, вафель	1	2
	6.	Практическая работа №1. Выпечка песочных полуфабрикатов	4	
Тема 2. Выпечка и отделка бисквитных	Содержание учебного материала:		4	
	1.	Выпечка и отделка пирожных «Буше», «Буше с зефиром в шоколаде»,	1	2

пирожных	2.	Выпечка и отделка пирожных «Штафетка», рулетов, пирожное «Капучино»	1	2
	3.	Выпечка и отделка пирожных «Бисквитное» со сливочным кремом, «Бисквитное» глазированное помадкой	1	2
	4.	Выпечка и отделка пирожного «Бисквитное» фруктово - желейное	1	2
	5.	Практическая работа №2. Выпечка и отделка пирожных «Бисквитное» с кремом.	6	
	Содержание учебного материала:		4	
Тема 3. Выпечка и отделка песочных пирожных	1.	Выпечка и отделка пирожного «песочно-воздушное» с различными начинками,	1	2
	2.	Выпечка и отделка пирожного «песочная полоска» с различными начинками	1	2
	3.	Выпечка и отделка пирожных «песочное» кольцо, «песочное» желейное с кремом	1	2
	4.	Выпечка и отделка пирожного корзиночка с различными начинками	1	2
	Содержание учебного материала:		4	
Тема 4. Выпечка и отделка слоеных пирожных	1.	Выпечка и отделка пирожного «Слойка» обсыпанное сахарной пудрой	2	2
	2.	Выпечка и отделка пирожного «Слойка» с кремом	1	2
	3.	Выпечка и отделка пирожных «Трубочки» и «Муфточки»	1	2
	4.	Практическая работа №3. Выпечка и отделка пирожного «Слойка», обсыпанное сахарной пудрой»	6	
	Содержание учебного материала:		4	
Тема 5. Выпечка и отделка заварных пирожных	1.	Выпечка и отделка пирожных, «Шу» с различными начинками, «Эклеры»	2	2
	2.	Выпечка и отделка пирожного «Трубочки» с различными кремами	1	2
	3.	Выпечка и отделка пирожного «Кольцо заварное с кремом»	1	2
	4.	Практическая работа №4. Выпечка и отделка пирожного «Трубочки» с различными кремами».	4	
	Содержание учебного материала:		4	
Тема 6. Выпечка и	Содержание учебного материала:		4	

отделка воздушных пирожных	1.	Выпечка и отделка пирожных «Пингвин» и «Чалма визиря», меренги, «Северные матрешки»	2	2
	2.	Выпечка и отделка пирожного «воздушное» с кремом	1	2
	3.	Выпечка и отделка пирожного безе с различными начинками	1	2
	4.	Практическая работа №5 и отделка пирожного безе с различными начинками	4	
Тема 7. Выпечка и отделка пирожных из различных видов теста	Содержание учебного материала:		6	
	1.	Выпечка и отделка пирожных «Картошка»,	1	
	2.	Выпечка и отделка пирожные мелкие «Десертный набор»,	2	
	3.	Выпечка и отделка «Дамские пальчики»,	1	
	4.	Выпечка и отделка Персики», «Лимонные»,	1	
	5.	Выпечка и отделка птичье молоко	1	
Тема 8. Выпечка и отделка тортов	Содержание учебного материала:		8	
	1.	Выпечка и отделка тортов. Составление технологических карт	1	
	2.	Выпечка и отделка тортов «Поленница»,	1	
	3.	Выпечка и отделка торта бисквитно-кремовый	1	
	4.	Выпечка и отделка торта «Сказка», « Кофейный»	1	
	5.	Выпечка и отделка торта «Осень», «Диплом», «Цыплята»	1	
	6.	Выпечка и отделка торта «Рог изобилия»	2	
	7.	Выпечка и отделка торта песочные «Ландыш», «Ленинградский»	1	
	8.	Практическая работа №6 Выпечка и отделка тортов	4	
Экзамен				
Самостоятельная работа обучающихся Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			30	
1.Составление кроссвордов			5	
2. Рефераты «Устройство и принцип работы пекарского оборудования», «Ассортимент мучных кондитерских изделий особенности выпечки». «Способы выпечки различных в видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий», «Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы».			20	
3.Составление технологических карт на мучные кондитерские изделия.			20	

МДК.04.03. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий		76 с.р.26 лек.32 л.р.22	
Тема 1. Сахарные полуфабрикаты	Содержание учебного материала:		12
	1. Приготовление сиропов для промочки, глазирования(тираж), крема, инвертный сироп, молочно- сахарный сироп	4	2
	2. Приготовление помады	2	2
	3. Приготовление желе, жюженки	1	2
	4. Приготовление мастики	2	2
	5. Приготовление глазури	1	2
	6. Приготовление карамели	2	2
	7. Практическая работа №1. Приготовление сахарных отделочных полуфабрикатов	4	
Тема 2. Приготовление кремов	8. Практическая работа №2. Приготовление сахарных отделочных полуфабрикатов	4	
	Содержание учебного материала:		14
	1. Приготовление масляных кремов	2	2
	2. Крем сливочный и его производные	2	
	3. Кремы «Шарлотт» и «Гляссе» «Новый» и их производные	4	
	4. Кремы белковые и другие	2	
	5. Кремы из сливок и сметаны	2	
	6. Суфле	2	
	7. Практическая работа №3. Приготовление кремов	4	
Тема 3. Прочие полуфабрикаты	8. Практическая работа №. 4Приготовление кремов	4	
	Содержание учебного материала:		6
	1. Шоколадная крупка	1	2
	2. Марципан	2	2
	3. Фруктовая начинка	1	2
	4. Посыпки	1	2
	5. Способы отделки поверхности мучных кондитерских изделий	1	2
	5. Практическая работа №5 Приготовление фруктовой начинки и посыпок	6	
	6. . Экзамен		
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика внеаудиторной		
	1.Составление кроссвордов	6	
	2. Рефераты « Использование мастики и марципана для украшения тортов»,	10	
	3.Составление технологических карт на отделочные полуфабрикаты.	10	

Учебная практика МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.	60
1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно- гигиенические требования к работникам пищевых производств(кондитерских цехов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Ознакомление с режимами выпечки различных изделий.	6
2.Выпечка батона с изюмом, батона к обеду.	6
3.Выпечка рулета с маком, булочки сдобной, булочки сдобной с помадой, с кремом	6
4.Выпечка хлеба диетического хлеба.	6
5.Выпечка хлеба «Городской», «Русский».	6
6.Выпечка булочки бутербродная, плюшки московская	6
7.Выпечка слоеной мелочи с начинкой.	6
8.Выпечка батонов нарезного, особого, нарезного молочного.	6
9.Выпечка ромовой бабы, булочки «Дружная семейка» с различными начинками	6
10.Выпечка пирога домашнего с творогом, ватрушки	6
11. Выпечка баранок сдобных	6

12. Выпечка сухарей сдобных	6
Учебная практика МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.	60
1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно- гигиенические требования к работникам пищевых производств (кондитерских цехов, предприятий общественного питания и т.д.). Ознакомление с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Ознакомление с режимами выпечки различных изделий.	6
2.Выпечка бисквитных полуфабрикатов Выпечка и отделка пирожных «Бисквитное» со сливочным кремом, «Бисквитное» глазированное помадкой	6
3. Выпечка песочных полуфабрикатов. Выпечка и отделка пирожного пирожного «песочная полоска» с различными начинками	6
4. Выпечка слоеных полуфабрикатов	6
5. Выпечка белкового полуфабриката	6
6. Выпечка кексов, пряников, вафель	6
8. Выпечка и отделка пирожного «Бисквитное» фруктово - желейное	6
9 Выпечка и отделка пирожных «песочное» кольцо, «песочное» желейное с кремом	6
10. Выпечка и отделка торта бисквитно-кремовый Выпечка и отделка торта «Сказка», « Кофейный	6
12. Дифференцированный зачет	
Производственная практика МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.	96
1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности .Ознакомление с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Ознакомление с режимами выпечки различных изделий.	6

2.Выпечка батонov «Здоровье», батона с изюмом, батона к обеду, хлебцев «Докторские», хлеба тестовый, «Чабатта»	6
3.Выпечка рулета с маком, булочки сдобной, булочки «Забава», «Сюрприз», булочки сдобной с помадой, с кремом.	6
4. Выпечка хлеба «На здоровье» с отрубями, диетического хлеба «Гурман», булочки «Стройная талия»	6
5. Выпечка хлеба «Городской». «Сельский», «Русский». Выпечка хлеба «Здоровье». Выпечка хлеба «Горчичный», »Крестьянский	6
6.. Выпечка булочки бутербродная, плюшки московская	6
7. Выпечка слойки. Выпечка слоеной мелочи с начинкой	6
8. Выпечка батонov нарезного, особого, нарезного молочного. Выпечка халы, плетенки.	6
9.. Выпечка ромовой бабы, булочки «Дружная семейка» с различными начинками Выпечка булочки с различными начинками	6
10. Выпечка пирога домашнего с творогом, ватрушки	6
11. Выпечка хлеба «Дарницкий», бородинский	6
12. Выпечка сушек «Челночек», «Малютка», горчичные	6
13. Выпечка соломки Выпечка хлебных палочек Выпечка хлебцев хрустящих	6
14. Выпечка бубликов Выпечка баранок сдобных	6
15. Выпечка сухарей сдобных. Выпечка сухарей армейских	6
16. Проверочные работы.	6

Производственная практика МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.	<i>144</i>
1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности .Ознакомление с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Ознакомление с режимами выпечки различных изделий.	6
2.Выпечка бисквитных полуфабрикатов	6
3.Выпечка песочных полуфабрикатов	6
4.Выпечка слоеных полуфабрикатов	6
5.Выпечка белкового полуфабриката	6
6.Выпечка кексов, пряников, вафель	6
7.Выпечка и отделка пирожных «Буше», «Буше с зефиром в шоколаде»,	6
8.Выпечка и отделка пирожных «Штафетка», рулетов, пирожное «Капучино»	6
9.Выпечка и отделка пирожных «Бисквитное» со сливочным кремом, «Бисквитное» глазированное помадкой	6
10.Выпечка и отделка пирожного «Бисквитное» фруктово - желейное	6
11.Выпечка и отделка пирожного «песочно-воздушное» с различными начинками,	6
12.Выпечка и отделка пирожного пирожного «песочная полоска» с различными начинками	6
13.Выпечка и отделка пирожных «песочное» кольцо, «песочное» желейное с кремом	6
14. Выпечка и отделка пирожного «песочно-воздушное» с различными начинками,	6

15.Выпечка и отделка пирожного пирожного «песочная полоска» с различными начинками	6
16.Выпечка и отделка пирожных «песочное» кольцо, «песочное» желейное с кремом	6
17.Выпечка и отделка пирожного корзиночка с различными начинками	6
18.Выпечка и отделка пирожного «Слойка» обсыпанное сахарной пудрой	6
19.Выпечка и отделка пирожного «Слойка» с кремом	6
20.Выпечка и отделка торта бисквитно-кремовый	6
21.Выпечка и отделка торта «Сказка», « Кофейный»	6
22. Выпечка и отделка торта «Рог изобилия»	6
23. Выпечка и отделка торта песочные «Ландыш», «Ленинградский»	6
24.Проверочные работы Дифференцированный зачет	6
Итого:	657

Учебная практика МДК.04.03. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	60
1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно- гигиенические требования к работникам пищевых производств (кондитерских цехов, предприятий общественного питания и т.д.). Ознакомление с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Ознакомление с приемами приготовления отделочных полуфабрикатов, Способы отделки изделий с использованием различных видов отделочных полуфабрикатов	6
1. Приготовление сиропов для промочки, глазирования(тираж), крема, инвертный сироп, молочно- сахарный сироп	6
2. Приготовление помады Приготовление карамели	6
3. Приготовление желе, жюженки	6
4. Приготовление мастики	6
5. Приготовление глазури, фруктовой начинки	6
6. Крем сливочный и его производные	6
7. Кремы «Шарлотт» и «Гляссе» «Новый» и их производные	6
8. Кремы белковые и другие Кремы из сливок и сметаны	

9. Суфле	6
10.Посыпки . Способы отделки поверхности мучных кондитерских изделий	6
11. Дифференцированный зачет	
Производственная практика МДК.04.03. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	96
1. .Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно- гигиенические требования к работникам пищевых производств (кондитерских цехов, предприятий общественного питания и т.д.). Ознакомление с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Ознакомление с приемами приготовления отделочных полуфабрикатов, Способы отделки изделий с использованием различных видов отделочных полуфабрикатов	6
1. Приготовление сиропов для промочки, глазирования(тираж), крема, инвертный сироп, молочно- сахарный сироп	6
2. Приготовление помады Приготовление карамели	6
3. Приготовление желе, жженки	6
4. Приготовление мастики	12
5. Приготовление глазури, фруктовой начинки	6
6. Крем сливочный и его производные	12
7. Кремы «Шарлотт» и «Гляссе» «Новый» и их производные	12
8. Кремы белковые и другие Кремы из сливок и сметаны	12
9. Суфле	12
10.Посыпки . Способы отделки поверхности мучных кондитерских изделий	12
11. Дифференцированный зачет	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинетов:

-кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

-кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства;

Мастерские: учебная пекарня

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий:

№п/п	Наименование
<i>Оборудование, мебель, инвентарь</i>	
1	<i>Парта ученическая</i>
2	<i>Стулья</i>
3.	<i>Стол для преподавателя</i>
4.	<i>Муляжи, натуральные образцы</i>

Технические средства обучения: компьютер, проектор, телевизор, видеоплеер, видеофильмы.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования хлебопекарного производства:

№п/п	Наименование
<i>Оборудование, мебель, инвентарь</i>	
1	<i>Парта ученическая</i>
2	<i>Стулья</i>
3.	<i>Стол для преподавателя</i>
4.	<i>Плита электрическая 2-х конфорочная</i>
5.	<i>Шкаф жарочный электрический</i>
6.	<i>Весы электронные</i>
7.	<i>Холодильник</i>
8.	<i>Электромясорубка</i>
9.	<i>Слайсер</i>
10.	<i>Миксер</i>
11.	<i>Блендер</i>
12.	<i>Стол нержавеющей</i>
13.	<i>Стол разделочный</i>
14.	<i>Мойка</i>
15.	<i>Кухонный шкаф</i>
16.	<i>Посуда кухонная:</i> <i>Кастрюли</i> <i>Сковородки</i> <i>Доски разделочные</i> <i>Тарелки</i> <i>Чашки</i> <i>Нож</i> <i>Ложки, вилки</i> <i>Терки</i> <i>Скалки</i> <i>Грохот</i> <i>Миски</i>

Оборудование учебной пекарни:

№ п/п	Наименование
<i>Оборудование, мебель, инвентарь</i>	
1.	<i>Плита электрическая 2-х, 4-х конфорочная</i>
2.	<i>Весы электронные</i>
3.	<i>Холодильник</i>
4.	<i>Электромясорубка</i>
5.	<i>Слайсер</i>
6.	<i>Миксер</i>
7.	<i>Блендер</i>
8.	<i>Столешница нержавеющая</i>
9.	<i>Столешница разделочная</i>
10.	<i>Мойка</i>
11.	<i>Шкаф жарочный электрический</i>
12.	<i>Посуда кухонная: Кастрюли Сковородки Доски разделочные Тарелки Чашки Нож Ложки, вилки Терки Скалки Грохот Миски</i>
13.	<i>Пищеварочные котлы</i>
14.	<i>Сковорода электрическая</i>
15.	<i>Пароконвектомат</i>

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. С.С. Новаковская Справочник технолога дрожжевого производства, М.; Пищевая промышленность, 2015. - 289 с.
2. Е.А. Плевако, Технология дрожжей, М.; Пищевая промышленность, 2014. - 300 с.
3. Е.Д. Фараджева, Общая технология бродильных производств, М.; Колос, 2014.
4. В.А. Маринченко. Технология спирта из мелассы: Киев: Издательское объединение «Виша школа» 2015.-284с.
5. Р.В. Гивартовский. Технология дрожжевого производства, М. Пищепромиздат, 2013.-253 с.