

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

_____ Т.Н.Шаталина

« _____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий филиалом ГБПОУ УКИП и С

_____ О.И.Мироненко

« _____ » _____ 20 ____ г.

Учебная программа

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
филиал Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса

ГБПОУ УКИП и С

Подготовка и переподготовка рабочих, служащих по профессии кондитер

12901 Кондитер

Квалификация: Кондитер

Количество часов: 282 часа

Форма обучения: дневная

Нормативный срок обучения: 10 недель

Тематический план учебного процесса для подготовки и переподготовки по профессии кондитер ГБПОУ УКИП и С

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Распределение аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)	
			Обязательная аудитория	
			Всего занятий (часы)	В том числе лаб.и практич. занятий
1	2	3	4	5
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		16	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Дз	2	
ОП.02	Дизайн в профессии	Дз	6	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания	Дз	4	
ОП.04	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Дз	4	
П.00	Профессиональный цикл.		68	
ПМ.00	Профессиональные модули		68	
ПМ.08 МДК.08.01	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Дз		
ПП.00	Учебная практика		36	-
ПП.00	Производственная практика		108	
ПП.00	Лабораторно-практические работы		48	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация		6	
	Всего:		282	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	Содержание		16	
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	1.	Использование традиционных и инновационных мероприятий по предупреждению и устранению неблагоприятных факторов. Санитарные требования к оборудованию, инструментам, посуде и таре. Санитарные требования к реализации готовых изделий и обслуживанию потребителей.	2	
ОП.02 Дизайн в профессии	2.	Актуальные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий. Элементы, формирующие эстетические и художественные свойства кондитерских изделий. Основные сферы проявления профессионально-эстетического вкуса.	6	
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятиях общественного питания	3.	Устройство и назначение современного вида оборудования и инвентаря кондитерского производства. Общие сведения о холодильном оборудовании. Виды холодильного оборудования. Основные классы и типы предприятий общественного питания. Организация рабочего места на начало и окончание рабочего дня. Общие требования к производственным помещениям.	4	
ОП.04 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	4.	Влияние пищи на организм человека. Задачи повышения питательной ценности пищи в процессе её приготовления. Выбор рациональных способов обработки сырья, сохранение ценных питательных веществ, понятие сущности изменения пищи. Определение органолептических показателей вкусовых товаров.	4	
Раздел ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			116	
МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			68	

Тема 1.1. Введение Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе	Содержание		
	1	Цель и задачи модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» его роль в формировании у обучающихся профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов модуля. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся при изучении модуля Охрана труда. Пожарная безопасность	1
Тема 1.2. Подготовка кондитерского сырья к производству	Содержание		
	2-3	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	2
	4-9	Подготовка сырья к производству.	6
	10	Практическая работа Органолептическая оценка сахара, муки, сливочного масла, крахмала, дрожжей.	1
	11	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. ТММ -1М; МРТ -60; МВ-35М	1
	12	Практическая работа расчет сырья для приготовления теста расчет сырья для фаршей и начинок расчет сырья мучных кондитерских изделий калькуляция мучных изделий	1
Тема 1.3.	Содержание		

Полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	13-14	Характеристика и приготовление сиропов: Сироп для промочки; Сироп для глазирования; Сироп инвертный; Фруктовая начинка, сладкие начинки, желе.	2	
	15	Характеристика и приготовление помады: помада основная, молочная, шоколадная. Последовательность выполнения технологических операций. Правила хранения и требования к качеству.	1	
	16-17	Характеристика и приготовление кремов: Крем сливочный основной; Крем сливочный «Новый»; Крем белковый заварной; Крем из сливок; Крем заварной ванильный	2	
	18-19	Приготовление кремов: Крем «Гляссе»; Крем «Шарлот». Последовательность выполнения технологических операций . Правила хранения и требования к качеству. Характеристика смесей.	2	
Тема 1.4. Замешивание теста и способы рыхления	Содержание			
	20-21	Виды теста, характеристика теста, способы замеса. Разрыхлители теста. Последовательность выполнения технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Приготовление и рецептура хлеба: багет Французский; булочка для сэндвичей; хлеб Баварский; хлеб Деревенский с отрубями. Последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству изделия.	2	
Тема 1.5.	Содержание			

Дрожжевое тесто и изделия из него	22-23	Приготовление, рецептура, характеристика дрожжевого теста с отсдобкой, с ускоренным и замедленным процессом брожения. Изделия из него: Пирог со свежими фруктами и желе; Пирог домашний с маком; Ромовая баба; Пирог праздничный с творогом, маком и малиной; Пирог с яблоками и смородиной; Пирог с сёмгой и рисом. Последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления изделий; правила хранения и требования к качеству изделий.	2	
	24-25	Приготовление, рецептура, характеристика дрожжевого слоеного теста и изделий из него: Слойка с повидлом; Булочка королевская «Венская»; Булочка слоеная; Пирог слоёный Невский с творогом; Струдель дрожжевой с яблоками и корицей. Последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления изделий; правила хранения и требования к качеству изделий.	2	
	26-27	Приготовление, рецептура, характеристика сметанных изделий: Ватрушка десертная с ананасами; Сметанник; Пышки из сметаны; Лепёшки сметанные. Руллет сдобный маковый. Последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления изделий; правила хранения и требования к качеству изделий.	2	
		Лабораторная работа № 1 Приготовление: багета Французского; хлеба Деревенского с отрубями; Пышек из сметаны; Пирога домашнего с маком;	6	
Тема 1.6.	Содержание			
Бездрожжевое тесто и изделия	28-29	Приготовление, рецептура, характеристика сдобного пресного теста и	2	

из него	<p>изделий из него: Сочни с творогом; Персики; Рогалики; Хачапури; Курник с потрошками и картофелем; Пирожки сдобные с курагой. Последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления изделий; правила хранения и требования к качеству изделий.</p>		
	<p>30-31 Приготовление, рецептура, характеристика пряничного теста и изделий из него: Коржик молочный; Пряники глазированные; Пряники «Имбирные»; Коврижка медовая; Пряники «Тульские» Последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления изделий; правила хранения и требования к качеству изделий.</p>	2	
	<p>32-33 Приготовление, рецептура, характеристика песочного теста и изделий из него: Печенье «Круглое»; Печенье «Ромашка»; Печенье Нарезное; Печенье «Бискотти» с цукатами; Палочки «творожные»; Пирог песочный «Клубничка»; Пирог песочный «Ягодное ассорти» Последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления изделий; правила хранения и требования к качеству изделий.</p>	2	

	<p><u>Лабораторная работа № 2</u> Приготовление: Сдобного пресного теста и изделий из него: Рогалики; Хачапури; Песочного теста и изделий из него: Печенье «Круглое»; Печенье «Бискотти» с цукатами;</p>	6	
34-35	<p>Приготовление, рецептура, характеристика бисквитного теста и изделий из него: Бисквит для рулета; Рулет фруктовый; Рулет кремовый; Творожный бисквит; Йогуртовый бисквит. Последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления изделий; правила хранения и требования к качеству изделий.</p>	2	
36-37	<p>Приготовление, рецептура, характеристика масляного бисквита и изделий из него: кекс «Столичный»; кекс «Чайный»; кекс Творожный; кекс Ореховый; Маффины шоколадные с шоколадными каплями; Маффины классические американские. Последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления изделий; правила хранения и требования к качеству изделий.</p>	2	
	<p><u>Лабораторная работа № 3</u> Приготовление: Маффин шоколадных с шоколадными каплями; Маффин классических американских.</p>	6	

	<p>38-39 Приготовление, рецептура, характеристика заварного теста и изделий из него: Профитроли; Кольца воздушные; Булочка со сливками; Вишня в тесте; Печенье «Гнездо аиста»; Печенье заварное с сыром. Последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления изделий; правила хранения и требования к качеству изделий</p>	2	
	<p><u>Лабораторная работа № 4</u> Приготовление: Бисквитного теста и изделий из него: Рулет с фруктовой начинкой; Заварного теста и изделий из него: Профитроли; Булочка со сливками.</p>	6	
	<p>40-41 Приготовление, рецептура, характеристика пресно-слоеного теста и изделий из него: Пирожки слоеные с различными фаршами; Валованы; Языки слоеные; Яблоки в слойке. Последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления изделий; правила хранения и требования к качеству изделий.</p>	2	

	42-43	<p>Приготовление, рецептура, характеристика воздушного, воздушно-орехового, миндального теста и изделий из них: Печенье меренги; Печенье миндальное; Печенье Макарон; Печенье «Славянское»; Миндальное печенье «Шакарлама»(Грузия); Трубочки миндальные. Последовательность выполнения технологических операций, правила проведения бракеража; способы отделки и варианты оформления изделий; правила хранения и требования к качеству изделий.</p>	2	
Тема 1.7. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных	Содержание			
	44-45	<p>Украшение для пирожных и тортов: украшение из крема; украшение из желе; украшение из помады.</p>	2	
	46-47	<p>Украшение для пирожных и тортов: украшение из глазури; украшение из фруктовой рисовальной массы; украшение из фруктов и цукатов;</p>	2	
	48-49	<p>Украшение из мастики; украшение из марципана; украшение из посыпки и шоколада; украшение из карамели. Последовательность выполнения технологических операций, способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	2	
		<u>Лабораторная работа № 5</u> Приготовление: Украшений из мастики; украшений из карамели.	6	
Тема 1.8. Пирожные и торты	Содержание			
	50	Приготовление, характеристика пирожных, требования к ним.	1	

	<p>51 Приготовление и рецептура бисквитных пирожных: Пирожное бисквитное со сливочным кремом (нарезное); Пирожное «Бисквитное фруктово-желейное»; Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый». Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству.</p>	1	
	<p>52 Приготовление и рецептура песочных пирожных: пирожное «Песочное кольцо»; пирожное «Песочное, глазированное помадой»; пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой. пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и варенья. Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству .</p>	1	
	<p>53 Приготовление и рецептура слоеных пирожных: Пирожные «Трубочки» со сливочным кремом; «Слойка», обсыпная сахарной пудрой; «Слойка», отделанная кремом; Пирожное Наполеон с заварным кремом; Пирожное «Степашка». Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству.</p>	1	
	<p>54 Приготовление и рецептура заварных пирожных: «Кольцо заварное» с кремом; «Трубочка» со сливочным кремом (эклер). Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству.</p>	1	
	<p>55 Приготовление и рецептура крошковых пирожных: Пирожное «Картошка» обсыпная; Пирожное «Картошка» глазированная; Пирожное «Искушение». Приготовление и рецептура десертных пирожных. Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к</p>	1	

		качеству.		
56	<p>Приготовление и рецептура воздушных пирожных: Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное); Пирожное воздушное «Георгин» с кремом; Пирожное «Мидии»; Пирожное «Грибок»; Пирожное «Лада».</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству.</p>		1	
	<p><u>Лабораторная работа № 6</u> Приготовление песочных пирожных: пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой. пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и варенья.</p>		6	
57	<p>Приготовление и характеристика тортов. Приготовление и рецептура бисквитных тортов: Торт «Бисквитно –кремовый»; Торт «Птичье молоко с шоколадом»; Торт Трюфель; Торт Прага; Торт «Ванда»; Торт»Гирамису»</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству.</p>		1	
58	<p>Приготовление и рецептура песочных тортов: Торт «Ленинградский»; Торт «Песочно -фруктовый»; Торт «Песочно-кремовый»; Торт «Муравейник»; Торт «Воздушный сникерс».</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству</p>		1	

	59	Приготовление и рецептура слоеных тортов: Торт Слоеный с кремом; Торт «Золушка»; Торт «Сашка». Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству	1	
	60	Приготовление и рецептура воздушно-ореховых тортов: Торт «Чайка». Приготовление и рецептура воздушно-ореховых тортов: Торт «Графские развалины». Приготовление и рецептура медовых тортов: Торт Медовый со сметанным кремом; Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству	1	
	61-62	Приготовление и рецептура тематических и заказных тортов. Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству	2	
		<u>Лабораторная работа № 7</u> Приготовление тематического заказного торта.	6	
Тема 1.9. Восточные кондитерские изделия	Содержание			
	63	Приготовление, рецептура, характеристика восточных кондитерских изделий: Курабье бакинское; Крендель с корицей; Шакер-лукум;	1	

		Трубочка с миндальной начинкой; Пахлава сдобная; Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству		
Тема 1.20. Башкирские национальные изделия	Содержание			
	64-65	Приготовление, рецептура, характеристика башкирских национальных изделий: Чак – чак; Баурсак; Хворост, его разновидности; Губадия сладкая с эремчеком; Губадия мясная. Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству	2	
	66	Приготовление, рецептура, характеристика башкирских национальных изделий: Вак- беляш; Уч- почмак; Буккены; Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству	1	
	67	Приготовление, рецептура, характеристика башкирских национальных изделий: Дучмаки; Блины пшённые; Кыстыбый; Татыу гаиля (дружная семейка) Последовательность выполнения технологических операций. Способы отделки и варианты оформления, правила хранения и требования к качеству	1	
		<u>Лабораторная работа № 8</u> Приготовление: Чак-чак; Хвороста, его разновидностей.	6	
Тема 1.21. Бракераж и	Содержание			

требования к качеству Стандартизации контроль качеств.	68	Бракераж и требования и качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Стандартизация и контроль качества. Качество кондитерской продукции и контроль над ней: Характеристика современных продуктов питания Методы и задачи лабораторного контроля Приемы проверки сырья и готовых изделий Исследование готовых кондитерских изделий	1	
---	----	---	---	--

<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по охране труда, технике безопасности при работе, санитарным правилам. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба, проведение органолептического анализа готовых изделий (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция), подача готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. 2. Приготовление начинок, сиропов и помады, способы и правила приготовления, условия и сроки реализации. Приготовление крема, способы и правила приготовления, условия и сроки реализации. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. 3. Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Приготовление пряничного теста, песочного теста и изделия из него, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. 4. Приготовление бисквитного теста и изделия из него, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Приготовление заварного и слоеного теста и изделия из него, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. 5. Приготовление пирожных, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Приготовление тортов, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. 6. Приготовление восточных кондитерских изделий, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. Приготовление башкирских национальных изделий, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий. 	<p><u>36</u></p>	
<p>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление сладких начинок. 3. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление сиропов. 4. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление помады. 5. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление крема 6. Выполнение технологических операций по приготовлению. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него. 7. Выполнение технологических операций по приготовлению. Приготовление без дрожжевого теста и изделия из него. 8. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него 9. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление сдобного пресного теста и изделия из 	<p><u>108</u></p>	

<p>него.</p> <p>10. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление пряничного теста, и изделия из него.</p> <p>11.. Выполнения технологических операций по приготовлению .Приготовление песочного теста и изделия из него.</p> <p>12. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление бисквитного теста и изделия из него.</p> <p>13. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление заварного теста и изделия из него.</p> <p>14. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление слоеного теста и изделия из него.</p> <p>15. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление пирожных.</p> <p>16. Выполнения технологических операций по приготовлению. Приготовление тортов.</p> <p>17. Выполнение технологических операций по приготовлению. Приготовление восточных кондитерских изделий.</p> <p>18. Выполнение технологических операций по приготовлению. Приготовление башкирских национальных изделий.</p>		