

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И
ОТДЕЛКА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления отделочных полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий» разработана на основе:

- Профессионального стандарта по профессии Пекарь (рег. № 682 утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н)
- Профессионального стандарта по профессии Кондитер (рег. № 549, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н)

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

©Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательств

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология приготовления отделочных полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии «Пекарь, кондитер».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка	10
практические	
Итоговая аттестация в форме зачёта	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ОТДЕЛКА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы,	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Содержание	
	Выпечка изделий из песочного теста, из заварного теста, из пресного сдобного теста, из пряничного теста, из пресного слоеного теста, из белково-воздушного теста, бисквитного полуфабриката. Виды брака, причины возникновения, связанные с процессом выпекания.	2
	Технологии выпечки мучных кондитерских изделий из основных полуфабрикатов. Виды брака, причины возникновения, связанные с процессом выпекания.	2
	Приготовление отделочных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов. Назначение, способы отделки. Приготовление сиропа и помады. Рецептуры, технология приготовления. Приемы отделки поверхности готовых изделий отделочными полуфабрикатами.	2
	Отделка мучных кондитерских изделий. Жировые начинки для вафельных тортов. Их характеристика и использование. Характеристика и использование ореховой начинки "пraline". Рецептура, технология приготовления пралине.	2
	Отделка поверхности мучных кондитерских изделий. Белковые глазури для украшений и отделки изделий. Характеристика и использование глазурей. Характеристика геля-желе. Температура, использование в оформлении	1
Зачет		1
Всего		10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, учебной пекарни.

Оборудование (оснащение) учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся - 30 мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы сырья);
- канцелярские принадлежности (карандаши, краски, кисточки, бумага и т.д.)

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, аудиосистема.

Инструменты, приспособления инвентарь:

просеиватель, дозатор сыпучих компонентов (периодического действия), дозатор жидких компонентов (периодического действия), тестомесильная машина (периодического действия), специальная емкость (или дежа) для брожения и созревания теста, холодильная установка, плитка электрическая, весы (циферблатные или электронные), ванна производственная (моечная), раковины для мытья рук, миксер; комплекты ножей, доски разделочные, сита для просеивания, посуда для основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов; поддоны для хранения сырья, щетки; мойка лабораторная, весы лабораторные электронные, дозатор воды лабораторный, рефрактометр универсальный лабораторный, сахариметр универсальный, термостат, шкаф сушильный, прибор для определения белизны муки, прибор для определения влажности муки, теста, хлеба; прибор для определения кислотности муки, теста, хлеба; аппарат для встряхивания жидкости в сосудах (для определения кислотности), эксикатор, бюксы, ступка с пестиком, штатив лабораторный.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, федеральные законы и нормативные документы, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебное пособие для НПО/ Н.Г. Бутейкис. -М.: ИРПО; М.: ПрофОбрИздат, 2014.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Уч. пособие для УНПО/ Л.В. Мармузова. ИЦ Академия, 2014, 288 с.
3. Хромеев В. М. Оборудование хлебопекарного производства/ В.М. Хромеев. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.
4. Цыганова Т. Б. Технология хлебопекарного производства/ Т.Б. Цыганова. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Бурашникова Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (учебное пособие)/ Ю.М. Бурашникова. — М.:ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.
2. Ершов П. С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. - С-П.: Гидрометеиздат, 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализуя подготовку по учебной дисциплине, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (текущий контроль) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме зачета.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания:	
• методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; • ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; • нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий	Тестирование, зачет
Умения:	
• определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; • загружать полуфабрикаты в печь; • контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; • определять готовность изделий при выпечке; • производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	Тестирование, зачет