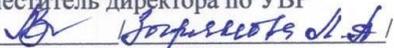


Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
Управление образования городского округа Сухой Лог  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 4»

Согласовано:

Заместитель директора по УВР

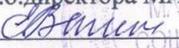
  
подпись ФИО

« 1 » сентября 2021г.

Протокол МС № 1 от 01.09.2021г.

Утверждаю:

И.о. директора МАОУ «СОШ № 4»

 / Е. М. Вагина/  
подпись ФИО

« 01 » сентября 2021г.

Приказ № 12/09 от 01.09.2021г.

Рабочая программа  
внеурочной деятельности «Юный кулинар»  
для 8 классов общеобразовательной школы.

Модуль № 4 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Разработана:  
Шабалиной И. В.  
учителем технологии высшей  
квалификационной категории

МО Сухой Лог  
2021 - 2022 учебный год

CODE

## РЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ПРОГРАММЫ ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «ЮНЫЙ КУЛИНАР» МОДУЛЬ № 4 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	3
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ № 4 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	6
3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	16
4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ МОДУЛЯ № 4 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	18

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ПРОГРАММЫ ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «ЮНЫЙ КУЛИНАР»

## МОДУЛЬ № 4 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Модуль № 4 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» – является частью программы внеурочной деятельности «Юный кулинар», которая состоит из 7 модулей в соответствии с добровольным выбором учащегося.

**Актуальность программы** – приобщение учащихся к полезной профессиональной деятельности. Кулинария является приятным, практико-художественным занятием, приносит огромное количество положительных эмоций, что является мощным толчком к воплощению новых идей, подчеркивает творческую индивидуальность, играет немалую экономическую роль в жизни человека.

**Ведущая идея** данной программы — создание комфортной среды общения, развитие способностей, творческого потенциала каждого учащегося и его самореализации.

**Цель программы** – формирование общих и профессиональных компетенций учащихся в процессе овладение элементарными приемами приготовления и оформления кулинарных блюд и кондитерских изделий.

**Цель модуля:** формирование универсальных учебных действий учащихся в процессе овладение элементарными приемами приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**Задачи модуля:**

**Обучающие**

- Знакомить учащихся с основными понятиями и базовыми технологиями приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

- Обучать различным технологическим приёмам приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- Формировать умения следовать устным инструкциям и технологическим картам.
- Знакомить учащихся с основными правилами приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- Обогащать словарь учащихся специальными терминами.

### ***Развивающие:***

- Развивать внимание, память, логическое и пространственное воображения.
- Развивать мелкую моторику рук и глазомер.
- Развивать художественный вкус, творческие способности и фантазии учащихся.
- Развивать у учащихся способность работать руками, приучать к точным движениям рук.

### ***Воспитательные:***

- Воспитывать интерес к кулинарному искусству.
- Формировать культуру труда и совершенствовать трудовые навыки.
- Способствовать созданию игровых ситуаций, расширять коммуникативные способности учащихся.
- Учить аккуратности, умению бережно и экономно использовать сырьё, содержать в порядке рабочее место.

### ***Принципы, лежащие в основе программы:***

- доступности (простота, соответствие возрастным и индивидуальным особенностям);
- наглядности (иллюстративность, наличие дидактических материалов). “Чем более органов, наших чувств, принимает участие в восприятии какого-нибудь впечатления или группы впечатлений, тем прочнее ложатся эти впечатления в нашу механическую, нервную память, вернее сохраняются ею и легче, потом вспоминаются” (К.Д. Ушинский);

- демократичности и гуманизма (взаимодействие педагога и учащегося в социуме, реализация собственных творческих потребностей);
- научности (обоснованность, наличие методологической базы и теоретической основы).
- “от простого к сложному” (научившись элементарным навыкам работы, учащийся применяет свои знания в выполнении сложных творческих работ).

Тематика занятий строится с учетом интересов учащихся, возможности их самовыражения. В ходе усвоения учащимися содержания программы учитывается темп развития общих и профессиональных компетенций, уровень самостоятельности, умение работать в коллективе. В процессе работы по программе «Юный кулинар», учащиеся постоянно совмещают и объединяют в одно целое все компоненты художественного образа: сырье, изобразительное и цветное решение, технологию приготовления, назначение и др.

Категория учащихся, для которых предназначен модуль данной программы -8 классы, группы по 6-10 человек.

Модуль рассчитан на 68 часа; из них на аудиторную – 18 часов, практическую – 50 часа.

Наличие программы в УП школы: в плане внеурочной деятельности - в настоящее время программа «Юный кулинар», модуль «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» включен в план внеурочной деятельности.

Организационные условия реализации программы:

- время проведения - 2 занятия в неделю в течении учебного года;
- режим проведения – занятия проводятся в рамках внеурочной деятельности, по модулям, программы с учетом важности конкретной темы для учащегося.
- место реализации программы – МАОУ «СОШ № 4».

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ № 4 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Модуль № 4 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» – является частью программы внеурочной деятельности «Юный кулинар», которая состоит из 7 модулей в соответствии с добровольным выбором учащегося. в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональным компетенциям (ПК):

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.

**Формирование данных компетенций основывается на освоение универсальных учебных действий учащимися.**

*Личностными результатами освоения учащимися являются:*

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

***Метапредметными результатами освоения являются:***

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***Предметными результатами освоения учащимися являются:***

***В познавательной сфере:***

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

***В трудовой сфере:***

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

#### ***В мотивационной сфере:***

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### ***В эстетической сфере:***

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

#### ***В коммуникативной сфере:***

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих

членов трудового коллектива;

- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

***В физиолого-психологической сфере:***

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями учащийся 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;

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.

Результатом освоения модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» программы «Юный кулинар» является овладение учащимися УУД, общими и профессиональными компетенциями.

### **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели УУД</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</b>	- Готовит ватрушки, пирожки с различными фаршами, кулебяки, пироги, расстегаи сдобные и слоеные булочки, хлеб в соответствии с технологией и требованиям к качеству готового изделия, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за технологическим процессом приготовления ватрушек, пирожков, пирогов, кулебяк, расстегаев, булочек и хлеба Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с ТК

	- Оформляет ватрушки, пирожки с различными фаршами, кулебяки, пироги, расстегаи, сдобные и слоеные булочки в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	Оценка внешнего вида готового изделия Органолептическая оценка готового изделия
<b>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</b>	- Готовит изделия из слоеного, заварного, бисквитного, воздушного, вафельного теста в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста Наблюдение за процессом приготовления начинки Наблюдение за формованием изделия Наблюдение за процессом выпечки изделий Органолептическая оценка готового изделия
	- Оформляет изделия из слоеного, заварного, бисквитного, воздушного, вафельного теста в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии.	Оценка внешнего вида готового изделия Органолептическая оценка готового изделия
<b>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники и коврижки</b>	- Готовит и оформляет печенье отсадным способом в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста Наблюдение за процессом приготовления печенья Наблюдение за формованием изделия Наблюдение за процессом выпечки изделий Органолептическая оценка готового изделия
	- Готовит и оформляет печенье выемным способом в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста Наблюдение за процессом приготовления печенья Наблюдение за формованием изделия Наблюдение за процессом выпечки изделий Органолептическая оценка готового изделия

	<p>- Готовит и оформляет пряники и коврижки заварным способом в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии.</p> <p>- Готовит и оформляет пряники и коврижки сырцовым способом в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии.</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста</p> <p>Наблюдение за процессом приготовления пряников и печенья</p> <p>Наблюдение за формованием изделия</p> <p>Наблюдение за процессом выпечки изделий</p> <p>Наблюдение за процессом оформления изделий</p> <p>Органолептическая оценка готового изделия</p>
<b>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</b>	- Готовит и использует отделочные полуфабрикаты из сахара в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числен на конкретном предприятии	Наблюдение за технологическим процессом
	- Готовит и использует отделочные полуфабрикаты из шоколада в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числен на конкретном предприятии	Наблюдение за технологическим процессом
	- Готовит и использует отделочные полуфабрикаты из разных видов мастики в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числен на конкретном предприятии	Наблюдение за технологическим процессом

	- Готовит и использует отделочные полуфабрикаты из белково-рисовальной массы в соответствии с технологией и требованиями к качеству готовой продукции, в том числен на конкретном предприятии	Наблюдение за технологическим процессом
	- Готовит и использует посыпки как отделочные полуфабрикаты в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за технологическим процессом
	- Готовит и использует отделочные полуфабрикаты из разных видов крема в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числен на конкретном предприятии	Наблюдение за технологическим процессом
	- Готовит и использует отделочные полуфабрикаты из желе и фруктов в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числен на конкретном предприятии	Наблюдение за технологическим процессом
<b>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</b>	- Готовит отечественные классические торты и пирожные, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста для тортов и пирожных Наблюдение за процессом приготовления тортов и пирожных Наблюдение за формованием изделия Наблюдение за процессом выпечки изделий
	- Оформляет отечественные классические торты и пирожные, в том числе на конкретном	Наблюдение за процессом оформления изделий Органолептическая оценка готового изделия

	предприятия	
<b>ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые легкие обезжиренные торты и пирожные</b>	- Готовит фруктовые легкие обезжиренные торты и пирожные в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста для тортов и пирожных Наблюдение за процессом приготовления тортов и пирожных Наблюдение за формованием изделия Наблюдение за процессом выпечки изделий
	- Оформляет фруктовые легкие обезжиренные торты и пирожные, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за процессом оформления изделий Органолептическая оценка готового изделия

### **3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

#### **1. Подготовка кондитерского сырья к производству.**

Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика сырья, условия приема, оценка качества. Порядок и правила подготовки кондитерского сырья к производству.

#### **2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.**

Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Упек и припек. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

#### **3. Замес теста и способы его разрыхления.**

Замес теста: сущность процессов при замесе, способы замеса. Виды теста, их характеристика. Способы разрыхления теста.

#### **4. Дрожжевое тесто и изделия из него.**

Характеристика, сырье, процессы при замесе теста, значение обминки. Дрожжевое безопарное и опарное тесто, сырье, рецептуры, способы замеса, брожение, определение готовности. Тесто для блинов и оладий. Выпечка (3): режим, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий: режим, допустимые отклонения в весе. Изделия из дрожжевого теста: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Изделия, жареные в жире, режим жарки, жиры.

#### **5. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.**

Сдобное пресное тесто и изделия из него: характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

Пряничное тесто и изделия из него: характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

Песочное тесто и изделия из него: характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

Бисквитное тесто и изделия из него: характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству. Масляный бисквит

Заварное тесто и изделия из него: характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

Слоеное тесто и изделия из него: характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

#### 6. Пирожные и торты.

Основные процессы изготовления пирожных и тортов. Пирожные: классификация, рецептуры, технология приготовления, размеры, форма, масса, требования к качеству. Торты: характеристика, формы, размеры и масса, различия в отделке, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

**4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ МОДУЛЯ № 4 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

<b>Коды ПК</b>	<b>Наименование разделов</b>	<b>Всего часов</b>	<b>Аудиторная нагрузка</b>	<b>Лабораторные и практические занятия</b>
ПК 8.1.	<b>Раздел 1.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба	<b>17</b>	<b>5</b>	12
ПК 8.2.	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и оформление основных мучных и кондитерских изделий	<b>17</b>	<b>5</b>	12
ПК 8.3.	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	<b>17</b>	<b>5</b>	12
ПК 8.4 ПК 8.5 ПК 8.6	Раздел 4. Приготовление и оформление тортов и пирожных	<b>17</b>	<b>5</b>	12
	<b>Всего:</b>	<b>68</b>	<b>20</b>	48

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ МОДУЛЯ № 4 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Наименование разделов профессионального модуля	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба</b>		5
<b>Тема 1.1</b> Приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных изделий и хлеба.	Сырье хлебопекарного производства. Классификация дрожжевого теста. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста. Сущность биологического способа разрыхления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.	1  1  1
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление простых хлебных изделий.	Значение хлеба в питании населения. Ассортимент простых хлебных изделий. Производство хлеба. Технологический процесс приготовления простого, ржано-пшеничного, пшенично-ржаного, пшеничного хлеба. Требования к качеству хлебных изделий, сроки и условия их хранения. Дефекты хлебобулочных изделий.	1  1
<b>Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий</b>		5
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление	Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании. Способы разрыхления теста.	1

<p>полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</p>	<p>Способы приготовления дрожжевого теста. Приготовление и рецептура безопасного дрожжевого теста. Приготовление и рецептура опарного дрожжевого теста. Приготовление и рецептура дрожжевого слоеного теста. Виды фаршей (начинок).</p>	<p>1 1</p>
<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление основных мучных кондитерских изделий</p>	<p>Ассортимент и характеристика основных мучных кондитерских изделий. Требования к качеству готовых основных мучных кондитерских изделий. Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Рецептура и технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста. Приготовление и рецептура жареных изделий из теста. Приготовление изделий из сдобного и слоеного пресного теста.</p>	<p>1 1</p>
<p><b>Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.</b></p>		<p>5</p>
<p><b>Тема 3.1.</b> Приготовление печенья</p>	<p>Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству печенья, требования к качеству основных продуктов для приготовления печенья и дополнительных ингредиентов к ним; рецептура печенья из сдобного теста. Рецептура приготовления песочного печенья. Технология приготовления песочного теста для отсадного и выемного печенья. Приготовление печенья выемным и отсадным способом. Способы формирования печенья. Способы оформления печенья. Рецептура печенья из слоеного теста.</p>	<p>1 1 1</p>
<p><b>Тема 3.2.</b></p>	<p>Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству пряников и</p>	<p>1</p>

Приготовление пряников и коврижек	коврижек; требования к качеству основных продуктов для приготовления пряников и коврижек и дополнительных ингредиентов к ним; технология и способы приготовления пряничного теста; Правила формования, выпекания и оформления готовой продукции; рецептура изделий из пряничного теста и теста для коврижек	1
<b>Раздел 4. Приготовление и оформление тортов и пирожных</b>		5
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление полуфабрикатов для тортов и пирожных	<b>Содержание:</b> Характеристика и рецептура сиропов, помады, фруктовых начинок, желе. Характеристика кремов и смесей. Рецептура и технология приготовления кремов. Ассортимент украшений для тортов и пирожных. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений из крема, фруктовой рисовальной массы, помады, глазури, сахарных мастик и марципана. Приготовление украшений из посыпки. Приготовление бисквитного полуфабриката. Приготовление заварного полуфабриката. Приготовление воздушного и воздушно-орехового полуфабриката.	1  1  1
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление тортов и пирожных	<b>Содержание:</b> Ассортимент, характеристика пирожных и требования к их качеству. Приготовление и рецептура бисквитных пирожных. Приготовление и рецептура песочных пирожных. Приготовление и рецептура слоеных пирожных. Приготовление заварных, воздушных пирожных. Приготовление и рецептура, крошковых пирожных. Ассортимент и характеристика тортов. Рецептура бисквитных, слоеных, воздушно-ореховых, воздушных и низкокалорийных тортов. Требования к качеству готовой продукции.	1     1
<b>Практические занятия.</b> 1. Приготовление пирогов.		48 4

2. Приготовление булочных изделий.	4
3. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.	4
4. Приготовление песочного теста и изделий из него.	4
5. Приготовление заварного теста и изделий из него.	4
6. Приготовление пряничного теста и изделий из него.	4
7. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	4
8. Приготовление слоёного теста и изделий из него.	4
9. Приготовление пирожных.	4
10. Приготовление пирожных.	4
11. Приготовление тортов.	4
12. Приготовление тортов.	4
<b>Всего часов</b>	<b>68</b>