

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
самостоятельных внеаудиторных работ
по профессиональному модулю 08
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**МДК.08.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ**

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 06 » ноября 2014 г.

Разработчик(и): Солодкова Е.Н., преподаватель

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,
управления и экономики
Протокол № 3 от «06» ноября 2014 г.
Председатель ПЦК

Скорик У. В.

Согласовано

Или

подпись

Осипенко В. В.

Ф.И.О.

, зав. отделением обслуживания
металлов

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Настоящие Методические указания (далее МУ) по выполнению внеаудиторных самостоятельных занятий предназначены для студентов СПО 260807.01 «Повар, кондитер», и служат руководством по выполнению самостоятельных занятий профессионального модуля 08 (далее ПМ.08).

Цели МУ - помощь студентам в выполнении самостоятельных работ для:

- систематизации и закрепления полученных теоретических и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов, проявление творческой инициативы, ответственности и организованности.

Каждое внеаудиторное самостоятельное занятие выполненное студентом, проверяется и оценивается преподавателем. Критерии оценок прилагаются по каждой теме.

Результатом освоения ПМ. 08 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»** и составляющих его профессиональных компетенций (далее ПК), а также общих компетенций (далее ОК), формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

общими и профессиональными компетенциями, в соответствии с которыми студент должен:

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 её достижения, определённых руководителем.

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.

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.

По завершению изучения модуля, студент должен 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 и безопасно им пользоваться при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

Методические указания включают в себя:

1. Перечень заданий для внеаудиторной самостоятельной работы;
2. Методические указания по выполнению данных работ;
3. Критерии оценки самостоятельной работы;
4. Формы контроля по выполнению самостоятельных работ;
5. Рекомендуемую литературу.

Методические указания составлены в соответствии с тематическим планом по ПМ 08 и составляют 63 часа.

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы.

№ по КТП	Тема	Содержание заданий	Кол-во часов
1.2.	Технология приготовления фаршей и начинок, их использование.	Решение задач на определение норм закладки сырья и продуктов, выхода фаршей и начинок с учетом сводной рецептуры мучных изделий.	2
1.3.	Технология приготовления сиропов и помады, их использование.	Составить таблицу «Виды и причины брака помады и способы устранения при приготовлении».	2
1.4.	Технология приготовления сливочных кремов.	Составление технологических схем приготовления сливочных кремов. 3	2
1.5.	Технология приготовления заварных, белковых кремов.	Подготовка рефератов «Требования санитарно-гигиенического режима при приготовлении кремов».	3
1.6.	Технология приготовления желе, глазури, оформление глазурью. Посыпки.	Разработка и составление презентаций «Украшения из шоколадной глазури».	2
2.1.	Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании. Понятие о технологическом процессе.	Подготовка рефератов на тему «История возникновения и перспективы развития хлебопечения в России»	4
2.3.	Классификация, вспомогательного (дополнительного) сырья для хлебопекарного и производства.	Расчет на определение норм закладки, выхода готовых кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости кондитерского сырья	3
2.4.	Технология приготовления пшеничного хлеба.	Составление таблицы «Виды и причины брака пшеничного хлеба»	4
2.5.	Технология приготовления ржаного хлеба.	Составление технологических схем приготовления ржаного хлеба. Составление таблицы «Виды и причины брака ржаного хлеба»	3 4
2.6.	Технология приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий.	Расчет на определение упека и припека в хлебобулочных изделиях. 1	2
2.7.	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	Подготовка рефератов на тему «Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях современной пекарни»	4

2.9.	Технология приготовления мелкоштучных изделий из дрожжевого теста (печеных).	Составление технологических схем приготовления мучных, простых хлебобулочных изделий (по заданию преподавателя)	3
2.12.	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из дрожжевого слоеного теста.	Разработка и составление презентаций «Ассортимент и характеристика изделий из дрожжевого слоеного теста»	3
3.1.	Технология приготовления и оформления печенья.	Составление инструкционно-технологических карт для приготовления печенья	2
3.2.	Технология приготовления и оформления пряников.	Подготовка рефератов на тему «Пряники: история возникновения»	2
3.3.	Технология приготовления и оформление коврижек.	Составление таблицы «Виды, причины брака, изделий из пряничного теста»	2
4.6.	Технология приготовления бисквитных пирожных.	Составление и оформление инструкционно-технологических карт для приготовления бисквитных пирожных.	4
4.7.	Технология приготовления песочных пирожных.	Составление и оформление инструкционно-технологических карт для приготовления песочных пирожных.	4
4.12.	Технология приготовления песочных тортов.	Составление и оформление инструкционно-технологических карт для приготовления песочных тортов. 19	4
4.15.	Технология приготовления фруктовых, легких обезжиренных тортов.	Разработка и составление презентаций на тему «Современные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий»	4
ИТОГО			63

Рекомендуемая литература:

- 1.
2. Андросов В. П., Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. Ч. 1. М.: Академия, 2012. 208с.
3. Андросов В. П., Производственное обучение профессии «Кондитер». М.: Академия, 2012. 192с.
4. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2012. 336с.
5. Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 1. М.: Академия, 2012. 112с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2012. 512с.
7. Мармузова Л.П. Производство хлебопекарного производства. М.: Академия, 2013. 283с.
8. СанПин 2.3.6.1079-01

Дополнительные источники:

1. Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты. М.: Академия, 2013. 80с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, 2012. 320с.