

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
Учреждение Иркутской области  
"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

**Методические указания**  
**по выполнению самостоятельных работ**  
**к профессиональному модулю**  
**Приготовление, оформление и подготовка к реализации**  
**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного**  
**ассортимента**  
основной образовательной программы (ОП)  
по профессии СПО  
**43.01.09. Повар, кондитер**

Методические указания по выполнению самостоятельной работы по профессиональному ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области "Тайшетский промышленно-технологический техникум".

**Разработчики:**

Шалаева С.А, преподаватель ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Рецензент:

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии профессионального цикла

«31» мая 2018г. № 9  
(номер протокола)

Председатель комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись)

Темы самостоятельных работ при изучении профессионального модуля  
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного  
ассортимента

№	Форма работы	Тема	Количество часов
1	Получить навыки составления презентации	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	4
2	Составление технологической схемы	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4
3	Работа с дополнительной литературой	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	4
4	Презентация по теме	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	4
5	Составление опорного конспекта	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы)	4
6	Составление опорного конспекта	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2
7	Составление опорного конспекта	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2
8	Решение задач технологическая схема	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2
9	Презентация по теме	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	2
	итого		28

**Пояснительная записка**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

**ПК 5.1.**Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с

инструкциями и регламентами

**ПК 5.2.**Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**ПК 5.3.**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**ПК 5.4.**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**ПК 5.5.**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**Уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

**Знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

### Самостоятельная работа № 1,2

**Тема:** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов

**Задание:** указать последовательность технологических операций при подготовке основного сырья (мука, дрожжи, вода, соль) и дополнительного (яйца, сахар, маргарин, молоко и т.д.) их соответствие технологическим требованиям.

**Цель:** усвоить последовательность и правила подготовки вышеперечисленных продуктов. Получить навыки составления презентации.

**Формат выполнения:** презентация по теме

**Критерии оценки:** раскрытие темы, выполнение всех рекомендаций по составлению презентации (см. ниже).

**Контроль выполнения:** сдача презентации в электронном виде

Создание слайдов	Максимальное кол-во баллов
Титульный слайд с заголовком	5
Минимальное количество—10 слайдов	10
Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, графики)	5
Библиография	10
Использование эффектов анимации	15
Выводы, обоснованные с научной точки зрения	10
Грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов	10
Текст хорошо написан и сформированные идеи ясно изложены и структурированы	15
Слайды представлены в логической последовательности	10
Эстетическое оформление презентации	10

**Оценка:**

«5» – 90-100 баллов;

«3» – 50-60 баллов;

«4» – 70-80 баллов;

«2» – менее 50 баллов

### Самостоятельная работа № 3

**Тема:** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

**Задание.** Составление технологической схемы.

Цель: усвоить последовательность технологических операций при приготовлении хлеба белого из муки высшего сорта, булочки сдобной, рогалика с маком. Получить навыки составления технологической схемы.

Формат выполнения: технологическая схема

(конспект, реферат, таблица, технологическая схема, технологическая карта, презентация, подготовка к лабораторной или контрольной работе и т.д.)

Критерии оценки: соблюдение последовательности приготовления изделия

Контроль выполнения: сдача построенных технологических схем

№ п/п	Требования к оцениванию	Соответствие/ несоответствие
1.	Схема построена в логической последовательности Логика построения отсутствует	10 4
2.	Схема располагается малыми логическими блоками Схема располагается абстрактно	5 3
3.	Присутствует оригинальность в построении схемы Оригинальность в построении схемы отсутствует	5 3
4.	Соблюдение требований к построению технологической схемы	5 3

Оценка:

24-25 баллов – «5»;

14-18 баллов – «3»

23-19 баллов – «4»;

Менее 13 баллов – «2».

Методические указания по выполнению задания для самостоятельной работы: используя, сборник рецептур, учебную литературу и электронные ресурсы составьте технологическую схему на приготовление изделий: хлеба белого из муки высшего сорта, батона нарезного, рогалика с маком (пример технологической схемы приготовления изделия хлеб российский)

1. Прочитать внимательно текст рецептуры
2. Выписать все компоненты для приготовления хлеба российского
3. Определить последовательность в технологическом процессе каждого ингредиента и напротив, поставить цифру, соответствующую порядку описания технологического процесса.

дрожжи 1

мука 4

вода 2

соль 5

сахар 3

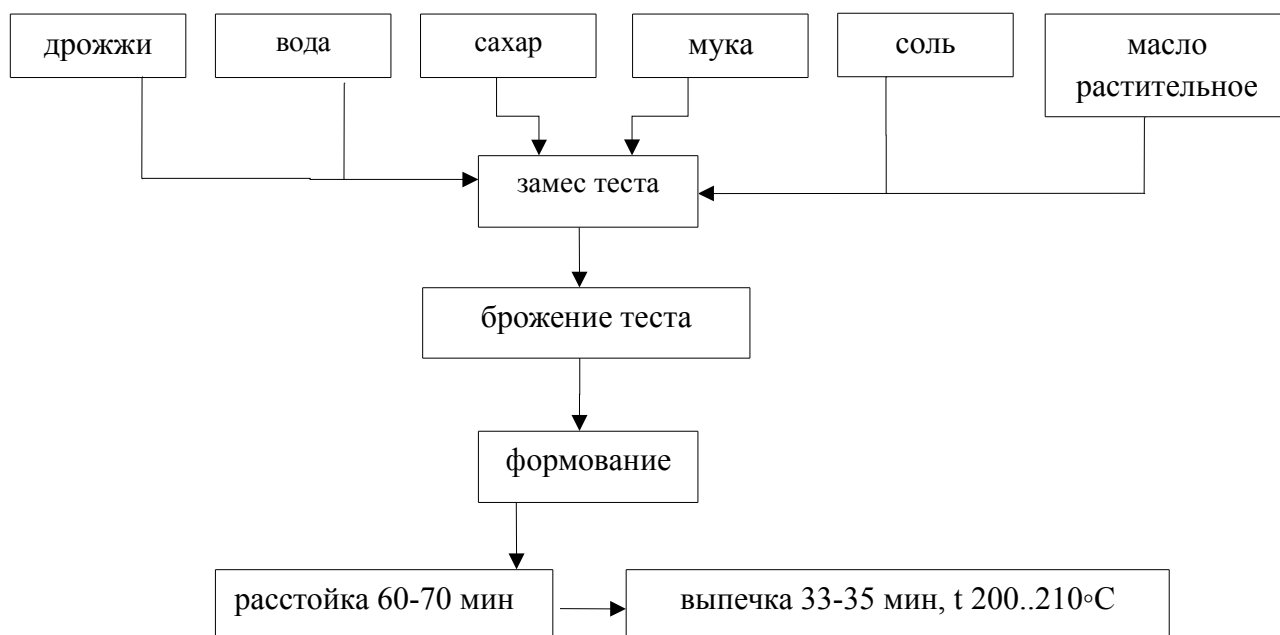
масло растительное 6.

Выписать в одну строку ингредиенты в порядке возрастания по цифрам и обвести каждый в прямоугольник;

дрожжи	вода	сахар	мука	соль	масло растительное
--------	------	-------	------	------	--------------------

Для построения технологической схемы открываем окно «вставка», затем окно фигуры, подбираем необходимые прямоугольники и стрелки. Каждый прием обвести в прямоугольник и с помощью стрелок указать последователь-

ность технологического процесса по операциям, следуя рецептуре приготовления. В итоге получаем технологическую схему приготовления изделия.



#### Самостоятельная работа № 4, 5

**Тема:** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой

**Задание.** Указать последовательность технологических операций при приготовлении теста на густой, большой густой и жидкой опаре.

**Цель:** усвоить последовательность и технологию приготовления различных видов опар. Получить навыки составления презентации.

**Задание.** Указать последовательность технологических операций при приготовлении теста безопарным способом.

**Цель:** усвоить последовательность и технологию приготовления теста однофазным способом. Получить навыки составления презентации.

Формат выполнения: презентация по теме.

Критерии оценки: раскрытие темы, выполнение всех рекомендаций по составлению презентации (см. ниже).

Контроль выполнения: сдача презентации в электронном виде.

Создание слайдов	Максимальное кол-во баллов
Титульный слайд с заголовком	5

Минимальное количество–10 слайдов	10
Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, графики)	5
Библиография	10
Использование эффектов анимации	15
Выводы, обоснованные с научной точки зрения	10
Грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов	10
Текст хорошо написан и сформированные идеи ясно изложены и структурированы	15
Слайды представлены в логической последовательности	10
Эстетическое оформление презентации	10

Оценка:

«5» – 90-100 баллов;

«3» – 50-60 баллов;

«4» – 70-60 баллов;

«2» – менее 50 баллов

### Самостоятельная работа № 6, 7

**Тема:** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.

**Тема:** Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР

**Задание.** Составление опорного конспекта

Цель: изучить виды отделочных полуфабрикатов для основных хлебобулочных изделий (сироп для промочки, помада, сладкие начинки, посыпки и т.п.). Способы отделки хлебобулочных изделий и хлеба и варианты оформления.

Вопросы к теме:

Какие отделочные полуфабрикаты используют для отделки хлебобулочных изделий?

Как приготавливают сироп для промочки, помаду, сладкие начинки, посыпки? Способы отделки хлебобулочных изделий.

Опишите технологию приготовления изделий, вырабатываемых из слоеного теста.

**Задание.** Составление опорного конспекта

Цель: организовать рабочее место кондитера при приготовлении батона нарезного, рогалика с маком. Подобрать оборудование (просеиватель, т/м машина, т/д машина, округлитель, ротационные печи).

Вопросы к теме:



№ п/п	Требования к оцениванию	Соответствие/ Несоответствие
----------	-------------------------	---------------------------------

1.	Схема построена в логической последовательности Логика построения отсутствует	10 4
2.	Схема располагается малыми логическими блоками Схема располагается абстрактно	5 3
3.	Присутствует оригинальность в построении схемы Оригинальность в построении схемы отсутствует	5 3
4.	Соблюдение требований к построению технологической схемы	5 3

Оценка:

24-25 баллов – «5»;

14-18 баллов – «3»

23-19 баллов – «4»;

Менее 13- баллов – «2».

Методические указания по выполнению задания для самостоятельной работы: используя, сборник рецептов, учебную литературу и электронные ресурсы составьте технологическую схему на приготовление изделий: бисквита «Прага», крем «Зефир», кекс «Майский» (пример технологической схемы приготовления изделия печенье песочное)

Прочитать внимательно текст рецептуры

Выписать все компоненты для приготовления печенья песочного

Определить последовательность в технологическом процессе каждого ингредиента и напротив, поставить цифру, соответствующую порядку описания технологического процесса

сахарная пудра 1, масло сливочное 2

меланж 3

соль 4

мука 5

сахар 6

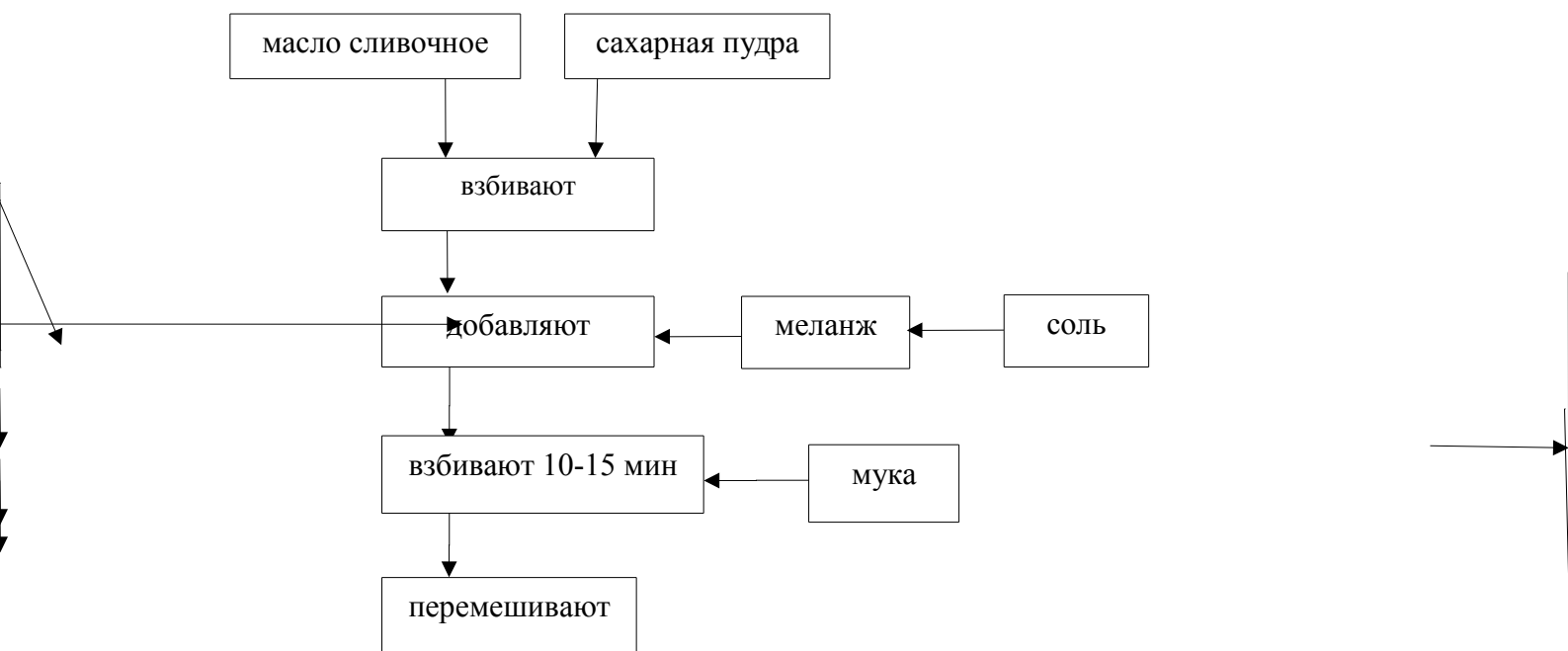
орехи 7

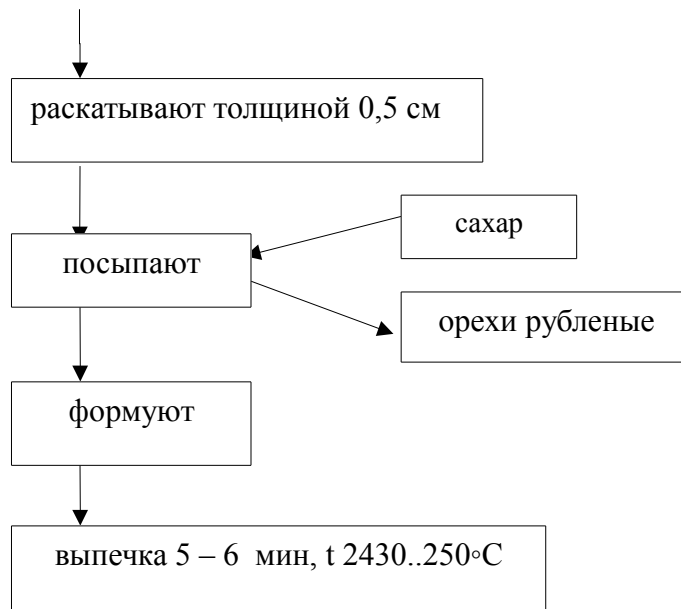
Выписать в одну строку ингредиенты в порядке возрастания по цифрам и обвести каждый в прямоугольник;

сахарная пудра	масло сливочное	меланж	соль	мука	сахар	орехи
----------------	-----------------	--------	------	------	-------	-------

Для построения технологической схемы открываем окно «вставка», затем окно фигуры, подбираем необходимые прямоугольники и стрелки. Каждый прием обвести в прямоугольник и с помощью стрелок указать последовательность технологического процесса по операциям, следуя рецептуре приготовления.

В итоге получаем технологическую схему приготовления изделия.





### Самостоятельная работа № 9

**Тема:** Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела

**Задание.** Указать последовательность технологических операций при приготовлении изделий из песочного теста: печенье масляное, кекс «Столичный». Технологический режим при приготовлении, определение степени готовности. Способы отделки и варианты оформления.

**Цель:** усвоить последовательность и технологию приготовления изделий из песочного теста. Получить навыки составления презентации.

**Задание.** Указать последовательность технологических операций при приготовлении изделий из заварного теста: кольца воздушные, булочка со сливками. Технологический режим при приготовлении, определение степени готовности. Способы отделки и варианты оформления.

**Цель:** усвоить последовательность и технологию приготовления изделий из заварного теста. Получить навыки составления презентации.

**Формат выполнения:** презентация по теме.

**Критерии оценки:** раскрытие темы, выполнение всех рекомендаций по составлению презентации (см. ниже).

**Контроль выполнения:** сдача презентации в электронном виде.

Создание слайдов	Максимальное кол-во баллов
Титульный слайд с заголовком	5
Минимальное количество–10 слайдов	10
Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, графики)	5
Библиография	10
Использование эффектов анимации	15
Выводы, обоснованные с научной точки зрения	10
Грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов	10
Текст хорошо написан и сформированные идеи ясно	15

изложены и структурированы	
Слайды представлены в логической последовательности	10
Эстетическое оформление презентации	10

**Оценка:**

«5» – 90-100 баллов;

«3» – 50-60 баллов;

«4» – 70-60 баллов;

«2» – менее 50 баллов

1. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М., «АКАДЕМА» 2009

2. Матюхина З.П. Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. учебник для начального проф. образования. 3-е издание. стер.- М.: Издательский центр «Академия» 2011

3	Весь материал располагается малыми логическими блоками	5
	Материал располагается абстрактно	3
4	Присутствует оригинальность	5
5	Использованы схемы, таблицы, рисунки	5
6	Каждый малый блок связан с другими блоками	3
	Связь между блоками нарушена	2
7	Опорный конспект занимает 3 полных страницы	2
	Объём ОК выходят за рамки страницы.	1

**Оценка:**

30 баллов – «5»;

16-23 баллов – «3»

24-29 баллов – «4»;

Менее 15 баллов – «2».

## Используемая литература:

1. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М., «ACADEMA» 2009
2. Матюхина З.П. Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. учебник для начального проф. образования. 3-е издание. стер.- М.: Издательский центр «Академия» 2011
3. Бутейкис Н.Г. А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – 7-е изд., перераб. и доп. – М., Академия, 2012 г.– 304 с., [8] с. цв. ил.
4. М.И. Елхина В. Д. Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М., «ACADEMA» 2011г.
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М., «ACADEMA» 2009
6. Матюхина З.П. Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. учебник для начального проф. образования. 3-е издание. стер.- М.: Издательский центр «Академия» 2011
7. Похлебкин В.В. Кулинарный словарь
8. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Сборник технических нормативов. Ч.3 Под общ. ред. А.П. Антонова. – М.: Хлебпродинформ, 2000. – 720 с.
9. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. Образования. З.П. Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
11. Т.Б. Цыганова Технология хлебопекарного производства
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с..
13. Периодические издания: журнал «Питание и общество»
14. В.М. Калинина Охрана труда в организации питания Москва Издательский центр «Академия» 2018г.
15. В.М. Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
16. И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
17. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
18. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятия питания Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
19. Л.З. Шильман Технология кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
20. М.В. Володина, Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

21. Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

22. Т.А. Качуринва Метрология и стандартизация Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайты журналов

– Партнёр: Кондитер, хлебопек [Издательский дом Sebastian partnermagazine.ru/partnerko](http://partnermagazine.ru/partnerko)

– [Кондитерское и хлебопекарное производство breadbranch.com](http://breadbranch.com)

– [«Общественное питание» bse.sci-lib.com/article083359.html](http://bse.sci-lib.com/article083359.html)

2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>