

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № 1
от «31» августа 2020г
Председатель _____
/ М. В. Никишина /

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № 1
«31» августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ
Уфимский политехнический
колледж
_____ Е.А. Маркелова
«31» августа 2020г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА
ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Профессия 19.01.04 Пекарь
(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования: **19.01.04 Пекарь**

Разработчик: Никишина М.В., преподаватель высшей категории

СОГЛАСОВАНО
/ _____ /,

« » _____ 2020г
м.п.

Уфа - 2020

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ .04 Термическая обработка теста и отделка поверхности

хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке, а так же в курсовой подготовке незанятого населения на базе основного общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;

сушки сухарных изделий;

выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;

выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

наладки и регулирования режима работы печи;

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;
 разгружать печь;
 определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
 выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
 оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
 приготавливать отделочную крошку, помаду;
 производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
 режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
 условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
 ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
 приемы посадки полуфабрикатов в печь;
 методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
 методы расчета выхода готовой продукции;
 методы определения готовности изделий при выпечке;
 правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
 нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- всего – 702 часов, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая: обязательная аудиторная учебной нагрузка обучающегося – 180 часов: МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий – 90 часов, МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий – 90 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;
- учебная практика - 252 и производственная практика – 180 часов.

1.4. Требования к квалификации владения профессиональными навыками для участия в конкурсе «WorldSkills Russia»

Требования:	
1	Организация работы и управление
	Должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • Основные принципы, точного соединения ингредиентов для того, чтобы производить продукцию. • Особенности использования сырья при различных технологиях производства. • Факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в хлебопечении, включая

	<p>сезонность, доступность, расходы, хранение и использование.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Влияние различных видов муки и ингредиентов на готовое изделие. • Ассортимент готовых смесей и концентратов используемых в выпечках. • Физические изменения, которые происходят внутри хлебобулочных изделий во время процесса выпечки. • Правила работы с инструментами и оборудованием, используемым в хлебопечении. • Важность работы с оборудованием и правила его эксплуатации.
	<p>Должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование. • Составить план работы для эффективного выполнения задания. Ознакомиться со всеми предписаниями техники безопасности, промышленной санитарии, личной гигиены при работе с пищевыми продуктами. • Относиться экономично к сырью и минимизировать отходы. • Подготавливать продукты в установленных рамках расходов. • Предварительно заказывать сырьё, материалы, необходимый инвентарь для запланированной работы. • Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте. • Демонстрировать хорошие навыки работы. • Демонстрировать вдохновение, талант и инновации в области дизайна и методов работы. • Работать на заданные темы. • Следовать подробным письменным и устным инструкциям. • Изготавливать в больших количествах хлебобулочные изделия, следуя стандартам. • Изготавливать изделия по определенному размеру и весу, в целях соблюдения удовлетворенности клиентов и получения прибыли. • Использовать предварительные смеси и концентраты при необходимости. • Реагировать профессионально и эффективно в неожиданных ситуациях. • Работать в установленные сроки.
2	<p>Гигиена, охрана здоровья и безопасность</p>
	<p>Должен знать и применять:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила, относящиеся к покупке, хранению, подготовке, приготовлению и подаче готовых изделий, а также условия хранения сырья и готовой продукции. • Правила безопасности работы на рабочем месте при эксплуатации торгового и производственного оборудования. • Причины снижения качества продукции. • Показатели качества сырья и продуктов используемых в процессе производства. Санитарные нормы и требования САНПин.
	<p>Должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать, соблюдая гигиенические и санитарные правила хранения продукции, подготовки сырья, обслуживания оборудования. • Хранить сырьё и продукцию, соблюдая правила безопасности и гигиены. • Убедиться, что все рабочие зоны убираются на основе самых высоких стандартов. • Работать, соблюдая технику безопасности. • Использовать все инструменты и оборудование согласно инструкции производителя. • Обеспечивать безопасность пищевых продуктов в рамках рабочей среды.
3	<p>Коммуникативные навыки</p>
	<p>Должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность выкладки на витринах и рекламы, с целью увеличения объемов продаж. • Юридические ограничения на презентации рекламных материалов.

	<ul style="list-style-type: none"> • Важность внешнего вида, обращая внимание на общественное мнение и работу с клиентами. • Важность эффективных коммуникаций между группами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами. • Необходимость эффективно общаться с клиентами.
	<p>Должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вести профессиональный диалог с клиентами. • Эффективно работать с коллегами и другими специалистами. • Быть эффективным членом команды. • Презентовать продукцию для того, чтобы максимизировать продажи. • Всегда обращать внимание на собственную чистоту и внешний вид. • Предоставлять консультации и рекомендации по вопросам специализированных менеджеров, коллег и клиентов. • Предлагать решения и обсуждать интересующие проблемы, приходя к общему решению.
4	Дрожжевые и бездрожжевые, сдобные хлебобулочные изделия.
	<p>Должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Факторы, которые влияют на работу дрожжей • Использование дрожжей в различных формах • Ассортимент сдобных продуктов из теста. • Технологию приготовления теста с добавлением сахара, яиц, сливочного масла и молока. • Влияние ингредиентов на процесс производства и готовое изделие. • Правила выкладки изделий из сдобного теста на продажу. • Правила хранения сдобных изделий.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Термической обработки теста и отделки поверхности х/б изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
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 ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
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.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная	Производственная	
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия			
ПК 4.1	Определение готовности п/ф-тов к выпечке		7	4	7		
ПК 4.2	Контроль и регулировка режимов выпечки хлеба, хлебобулочных изделий		35	24	10		
ПК 4.3	Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий		8	4	7		
ПК 4.4	Контроль и регулировка режима сушки сухарных изделий		10	4	8		
ПК 4.5	Контроль и регулирование режима приготовления мучных кондитерских изделий		90	45	45		
ПК 4.6	Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки		30	9	13		
	Производственная практика						
	Всего	702	180	90	90	252	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		90	
Раздел 1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке		7	
Тема 1.1. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке	Содержание	3	2
	1. Окончательная расстойка полуфабрикатов		
	2. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке		
	Лабораторные работы		3
	1.Определение готовности тестовых заготовок к выпечке плюшки “Уфимской”	2	
	2.Определение готовности тестовых заготовок к выпечке батона “Студенческого”, булки “Веснушка”	2	
Самостоятельная работа Составление технологических инструкций с параметрами окончательной расстойки для хлеба «Рижского», хлеба «Уныш», «Батона к чаю», «Сайки листовой». Оборудование для расстойки тестовых заготовок		7	2
Раздел 2 Контроль и регулировка режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		35	
Тема 2.1. Режимы выпечки хлебобулочных и бараночных изделий.	Содержание	4	2
	1. Зоны выпечки хлебобулочных изделий, температурный режим		
	2. Механизм процесса выпечки бараночных изделий		
	3. Особенности выпечки формового и подового хлеба		
	4. Особенности выпечки булочных и сдобных изделий		
	Практические и лабораторные работы		
1. Выпечка и оценка качества выпечки по органолептическим показателям формового хлеба		3	

	2.	Выпечка и оценка качества выпечки по органолептическим показателям подового хлеба	3	
	3.	Выпечка и оценка качества выпечки по органолептическим показателям булочных изделий	3	
	4.	Выпечка и оценка качества выпечки по органолептическим показателям сдобных изделий	3	
	5.	Построение графика температурного режима в пекарной камере	2	
Тема 2.2. Определение готовности хлебобулочных изделий	Содержание		4	2
	1.	Органолептическая оценка определения готовности хлебобулочных изделий		
	2.	Объективный показатель готовности изделий, метод определения		
	1.	Лабораторные работы		3
	2.	Определение готовности хлебобулочных изделий	3	
	3.	Выпечка и оценка качества выпечки баранок по органолептическим показателям	3	
Тема 2.3 Упёк, факторы, влияющие на него	Содержание		3	2
	1.	Понятие упёка, усушки		
	2.	Расчёт и определение упёка, усушки		
	3.	Пути снижения упёка		
	Практические работы		4	3
	1.	Расчёт усушки хлеба “Уньш”		
	2.	Расчёт усушки батона с изюмом		
	3.	Расчёт усушки хлеба “Бородинский”		
	4.	Расчет усушки хлеба подового из муки 1 сорта		
	Самостоятельная работы		10	2
Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Дефекты хлебобулочных и бараночных изделий при несоблюдении режимов выпечки, способы их устранения/Методы расчёта выхода готовой продукции.				
Раздел3. Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий			8	
Тема 3.1. Способы отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий.	Содержание		4	2
	1.	Отделка сахарной пудрой, рецептура приготовления		
	2.	Отделка крошкой, рецептура приготовления		
	3.	Отделка помадой, рецептура приготовления		

	4.	Отделка орехами, маком		
	5.	Техника безопасности при работе		
	Практические и лабораторные работы		4	3
	1.	Определение нормы расхода крошки для рожка “Обсыпного” и его отделка		
	2.	Определение нормы расхода сахарной пудры для пончиков и их отделка		
	Самостоятельная работа Отделка розанчиков, московского калача, плетёнки с маком. Национальные виды хлеба ,их отделка. Пищевая ценность хлеба и его качество.		7	2
Раздел 4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий			10	
Тема 4.1. Ассортимент и выпечка сухарных изделий.	Содержание		4	2
	1.	Виды сухарей, пищевая ценность сухарных изделий		
	2.	Температурный режим выпечки сухарных плит, условия выполнения		
	3.	Охлаждение, выдержка, резка сухарных плит, применяемое оборудование		
	4.	Техника безопасности при работе		
Тема 4.2. Сушка сухарей	Содержание		2	2
	1.	Оборудование для сушки сухарей		
	2.	Техника безопасности при работе		
	Лабораторные и практические работы		4	3
	1.	Укладка на листы, сушка и отбраковка сухарей органолептическим способом		
	2.	Определение влажности сухарей		
	Самостоятельная работа Простые сухари. Преимущества, загрузка в печь , выпечка простых сухарей, применяемое оборудование. техника безопасности при работе .составление конспектов, рефератов по теме.		8	2
Раздел 5. Обслуживание печей, духовных шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки			29	
Тема 5.1. Классификация хлебопекарных печей	Содержание		4	2
	1.	По технологическому назначению		
	2.	По производительности		

	3.	По системе обогрева пекарной камеры		
	4.	По конструктивным особенностям		
	5.	Правила техники безопасности при обслуживании печей		
Тема 5.2. Обслуживание хлебопекарных печей малой и средней мощности	Содержание		3	2
	1.	Печи ФТЛ-2; П-119 М; устройство, обслуживание		
	2.	Печи П-104; устройство, обслуживание		
	3.	Техника безопасности при работе		
	Практические работы			3
	1.	Изучение плакатов и схем устройства печи ФТЛ-2	1	
	2.	Изучение плакатов и схем устройства печи П-119 М	1	
Тема 5.3. Обслуживание конвейерных люлечно-подиковых печей большой мощности для выполнения хлебобулочных изделий	Содержание		3	2
	1.	Печь АЦХ-устройство, обслуживание		
	2.	Печь ХПА-40-устройство, обслуживание		
	3.	Техника безопасности при работе		
	Практические работы		2	3
	1.	Изучение плакатов и схем устройства печи ХПА-40, АЦХ		
Тема 5.4. Обслуживание туннельных печей с ленточным подом	Содержание		4	2
	1.	Печи ПХК-16;ПХК-25;ХПС-40;ХПС-25; назначение, устройство		
	2.	Техника безопасности при работе		
	Практические работы			3
	1.	Изучение плакатов и схем устройства печей ПХК-16;ПХК-25;ХПС-40;ХПС-25	2	
Тема 5.5. Обслуживание печей для выпечки национальных хлебных изделий	Содержание		3	2
	1.	Печи ГПГ; П-132; печь конструкции Брувера-Салихова-назначение устройство		
	2.	Техника безопасности при работе		
Тема 5.6. Обслуживание электрических шкафов	Содержание		3	2
	1.	Электрические шкафы: ЭШ-3М; ШК-2А; назначение, устройство,		
	2.	Техника безопасности при работе		
	3.	Виды пароконвектоматов, правила обслуживания		
	Практические работы		3	3
	1.	Расчёт производительности конвейерной печи с ленточным подом		
	2.	Расчёт производительности электрического шкафа ЭШ-3М.		
3.	Расчёт производительности печей АЦХ; П-104; ФТЛ-2; ПХС-40М.			

	Самостоятельная работа 1.Обслуживание печей с жёстким кольцевым конвейером 2.Обслуживание расстойно-печных агрегатов 3.Правила техники безопасности при работе. 4.Выполнение рефератов по заданным темам	13	
Дифференцированный зачет		1	
МДК 04.02.Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		90	
Раздел 1. Контроль и регулировка режима приготовления мучных кондитерских изделий.		28	
Тема 1.1. Режим и правила выпекания мучных кондитерских изделий	Содержание 1.Выпечка бисквитного, песочного, заварного, слоеного, воздушного полуфабрикатов 2.Термическая обработка кексов, пряников, вафель, печенья миндального, галет, крекеров, национальных кондитерских изделий, ром-баб 3.Техника безопасности при работе	10	2
Тема 1.2. Методы определения готовности мучных кондитерских полуфабрикатов при выпечке	Содержание 1.Органолептический 2.При помощи термометра 3.Ассортимент кондитерских изделий	2	2
	Лабораторные занятия 1.Выпекания полуфабрикатов из различных тестов 2.Определение готовности изделий, техника безопасности при работе	16	3
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМЗ. Выпечка национальных кондитерских изделий. Ассортимент изделий. Составление конспектов по заданным темам	9	2
Раздел 2. Приготовление и использование отделочных полуфабрикатов		20	
Тема 2.1. Сахаристые полуфабрикаты	Содержание 1.Сиропы, помада, глазури, марципан, шоколад, кремы. 2.Оформление изделий	8	2
	Практические и лабораторные работы	12	3

	1.Приготовление сиропа, помадки, мастики, грильяжа, глазури, крема и их использование 2.Техника безопасности при работе		
	Самостоятельная работа Новинки отделочных полуфабрикатов. Приготовление национальных отделочных полуфабрикатов	8	2
Раздел 3. Приготовление пирожных и тортов		28	
Тема 3.1. Виды пирожных	Содержание 1.Основные процессы отделки пирожных 2.Инвентарь необходимый для работы, соблюдение правил по технике безопасности	5	2
Тема 3.2. Приготовление тортов	Содержание 1.Разновидность и оформление тортов 2.Соблюдение правил по технике безопасности при украшении изделий	5	2
	Практические и лабораторные работы Приготовление различных тортов и пирожных Техника безопасности при работе	12	3
Тема 3.3. Новые технологии оформления тортов	Содержание 1."Переводные картинки" 2.Печать на глазури торта 3.Инвентарь, необходимый для нанесения картинок, техника безопасности при работе	6	2
	Самостоятельная работа Пирожные с начинками, литерные торты, хранение и доставка кондитерских изделий. Составление конспектов, рефератов, презентаций по заданным темам	18	2
Раздел 4. Обслуживание оборудования для выпекания мучных кондитерских изделий		13	
Тема 4.1. Классификация печей	Содержание 1.по технологическому назначению, по производительности 2.техника безопасности при обслуживании оборудования	2	2
Тема 4.2. Оборудование для отделки изделий	Содержание 1.Тиражная машина: назначение, устройство 2.Автомат для художественной отделки 3. Агрегат для отделки тортов типа «Сказка»	3	2

	Практические работы	3	3
	1. Изучение плакатов и схем устройства тиражной машины 2. Изучение плакатов и схем устройства агрегатов для отделки		
Тема 4.3. Инвентарь для отделки тортов и пирожных	Содержание	2	2
	1.Разновидность кондитерского инвентаря, техника безопасности при работе 2.Санитарная обработка кондитерских мешков		
Тема 4.4. Правила эксплуатации печей кондитерского цеха	Содержание	1	2
	1.Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию		
	Практические занятия	2	3
	1.Расчёт производительности печей кондитерского цеха 2.Санитарные требования к оборудованию и инвентарю		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 4ПМЗ. Комплексноавтоматизированные поточные линии для производства вафель, пирожных, печенья. Техника безопасности при обслуживании. Составление конспектов и рефератов по заданным темам	10	2
Дифференцированный зачет		1	
Учебная практика Организация рабочего места пекаря, технологический режим выпекания полуфабрикатов мучных, определение готовности изделий, ассортимент изделий Выпечка и режимы выпечки хлебобулочных изделий. Готовность хлебобулочных изделий.Упек и усушка хлебобулочных изделий. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного и дрожжевого опарного теста. Приготовление пирожных (бисквитные, нарезные с цукатами, помадой, кремом,песочные с кремом, слоеные, заварные).Торты бисквитно-кремовые, песочные,слоеные		252	
Производственная практика Посадка тестовых заготовок и выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки,хлеба Красносельского и муки высшего сорта. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба подового (ржаного простого, Дарницкого, Российского). Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба формового(Бородинского, Дарницкого, Российского).Посадка тестовых заготовок и выпечка булочных изделий(батонов и плетеных изделий). Посадка тестовых заготовок и выпечкасдобных и бараночных изделий. Приготовление теста и изделия из него(безопарного, бездрожжевого, сдобного пресного, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного). Приготовление отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных Приготовление тортов (бисквитных, песочных, слоеных).Приготовление пирожных(бисквитных, песочных, слоеныхзаварных, воздушных. Правила техники безопасности при работе у печей. Обслуживание оборудования для выпечки мучных кондитерских изделий		180	
		702	
Всего		702	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

«Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства», «Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно – методической документации;
- Наглядные пособия: плакаты, муляжи;
- КИМ;
- Технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий: тепловое оборудование, холодильное оборудование, немеханическое оборудование, механическое оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.

2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. Г. Бутейкис. – 13-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2010. – 336с.

3. Ершова П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб.: Профи, 2011 – 208 стр.

4. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т. Б. Цыганова. – 6-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2014. – 448 с.

Дополнительные источники:

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.

2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1./ А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2./ А.Н. Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

4. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2000.

5. Отечественные журналы:

- «Питание и общество»;
- «Общественное питание»;
- «Гастроном».

Кулинарные сайты интернета.

1. tokoch.ru
2. eda-server.ru
3. hleeb.net
4. gastronom.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	<ul style="list-style-type: none"> -определение готовности полуфабрикатов к выпечки органолептическим способом -обоснование температурного режима в расстоечном шкафу -обоснование подбора технологического оборудования 	<ul style="list-style-type: none"> -собеседование -собеседование -собеседование
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	<ul style="list-style-type: none"> -обоснование выбора температурного режима при выпечке хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий и подбора технологического оборудования -обоснование способов минимизации и брака при выпечке хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий -соблюдение правил техники безопасности при выпечке хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий 	<ul style="list-style-type: none"> -собеседование -собеседование -тестирование
ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> -обоснование подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования -демонстрация точности и скорости приёмов по отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий -Соблюдение правил техники безопасности при работах по отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий 	<ul style="list-style-type: none"> -собеседование -экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике -тестирование
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарей изделий	<ul style="list-style-type: none"> -обоснование температуры и длительности сушки -обоснование подбора технологического оборудования -обоснование проведения обжарки -соблюдение правил техники безопасности при сушке и 	<ul style="list-style-type: none"> -собеседование -собеседование -собеседование -тестирование

	обжарке сухарей	
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий	-обоснование температурного режима при выпечке мучных кондитерских изделий -обоснование способов минимизации брака при выпечки мучных кондитерских изделий -обоснование подбора технологического оборудования -соблюдение правил техники безопасности при выпечке мучных кондитерских изделий	-собеседование -собеседование -собеседование -тестирование
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки	-демонстрация обеспечения нормальных внешних условий -работы оборудование (температура, влажность); соблюдения допустимых режимов работы механизмов; знания и выполнения правил эксплуатации оборудования, соблюдение техники безопасности	-зачет -собеседование -тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Принимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии через: -повешение качества обучения по ПМ, -участие в НСО, -участие а олимпиадах по профессии, научных конференциях , - портфолио обучающегося	Наблюдение; мониторинг оценка содержания портфолио обучающегося,
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Устный экзамен Экспортное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и

		производственно й практики
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-демонстрация способности принимать решения в стандартных нестандартных ситуациях; -проявление ответственности за работу, результат выполнения заданий; -организация при изучении ПМ	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственно й практики
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	Подготовка рефератов, докладов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдать за навыками работы в глобальных корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и практики;- участие в студенческом самоуправлении; -участие в спортивно- и культурно -массовых мероприятиях	Наблюдение за ролью обучающихся в группе; портфолио
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности с учетом профессиональных занятий; -соблюдение корпоративной этики	- своевременность постановки на воинский учет -проведение воинских сборов