Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Самарской области

«Тольяттинский социально – экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ЭП
ГБПОУ "ТСЭК"
2023-10-23
09:01:28

ПМ.05 Выполнение работ по одной нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**.**

«профессиональный учебный цикл»

основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена

по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2023г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности (профессии) среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 .08. 2013 г. № 799.
Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж».

Составитель:

Составитель:
Назарова Л.В.,мастер производственного обучения ГБПОУ « ТСЭК»

РАССМОТРЕНО

Методистом отделения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
«28» марта 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора ГБПОУ «ТСЭК»
№ 08 - 01/117/1 от 14.06.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	9
3.	Структура и содержание профессионального модуля	10
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	16
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Направлена на присвоение квалификации «Техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий.

ПК 6.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

ПК 6.3. Формовка хлебобулочных изделий.

ПК 6.4. Выпечка хлебобулочных изделий.

ПК 6.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочной продукции;
- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;

- заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;
- подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству;
- оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработки предложений по их оптимизации;
- контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции;
- замешивания и формовки теста вручную;
- замешивания и формовки теста на специальном оборудовании;
-выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
- выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
- выпечки праздничных тортов, сложных видов печения;
- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции;
- презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу;
- продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям.

уметь:

- обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции;
- производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличия сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции;
- применять приемы смешанной закваски;

- применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;
- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
- применять различные способы замесов;
- определять дефекты теста;
- оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
- соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе;
- выпекать несдобные хлебобулочные изделия;
- выпекать сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб;
- выпекать сложные и мелкоштучные хлебобулочные изделия;
- выпекать праздничные торты, сложные виды печения;
- творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции;
-составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;
- применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.

знать:

-Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
-способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;
- технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

- базовые температуры теста для расчета температуры воды для замеса;
- технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
максимальной учебной нагрузки – 401 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 401 часа;
- самостоятельной работы – 0 часов;
- учебной практики – 144 часа;
- производственной практики – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий.
ПК 6.2.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 6.3.	Формовка хлебобулочных изделий
ПК 6.4.	Выпечка хлебобулочных изделий
ПК 6.5.	Презентация и продажа хлебобулочных изделий.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь

Код ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)									
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа		Учебная практика часов	Производственная практика, часов	Консультации	Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов					
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12
МДК.05.01 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь												
ОК 01 ОК 09 ПК 6.1	Раздел 1 МДК.05.01 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь	**270**	244	118	-	26	-	-	-	-	-	-
ПК 6.2	Консультации	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-
ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Промежуточная аттестация	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-
	Учебная практика	**72**	-	-	-	-	-	72	-	-	-	-
	Производственная практика	**144**	-	-	-	-	-	-	144	-	-	-
	Квалификационный экзамен	**6**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
Всего:		**492**	**244**	118	-	**26**	-	**72**	**180**	2	6	**6**

3.2. Содержание обучения ПМ. 05 Выполнение работ по рабочей профессии

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии		**492**	
Раздел 1 МДК. 05.01.Выполнение работ по рабочей профессии		**270**	
Тема 1.1. Организация рабочего места	**Содержание**	**12**	
	Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания. Должностная инструкция пекаря. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. Назначение правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.	12	1-2
Тема 1.2. Составление рецептуры хлебобулочных изделий	**Содержание**	**40**	
	Ассортимент хлебобулочной продукции, в том числе и диетические.Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.Классификация сырья по его назначению. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве. Правила учета и выдачи продуктов. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	24	1-2
	Практические занятия	16	2-3
	Разработка ассортимента хлебобулочной продукции. Составление рецептур хлебобулочных изделий.		
Тема 1.3. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для	**Содержание**	**16**	
	Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Заказ и подготовка сырья и материалов для изготовления	10	1-2

изготовления хлебобулочных изделий	хлебобулочных изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	Практические занятия	6	2-3
	Составление заявок на сырье и материалы при производстве хлебобулочной продукции.		
Тема 1.4. Приготовление теста	**Содержание**	**22**	
	Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса. Требования к качеству готового полуфабриката (теста). Дефекты теста. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции. Виды технологического оборудования для приготовления теста, технические характеристики, условия эксплуатации.	18	1-2
	Практические занятия	4	2-3
	Подбор тестоприготовительного оборудования для различного ассортимента хлебобулочных изделий.		
Тема 1.5. Формовка хлебобулочных изделий	**Содержание**	**22**	
	Операции разделки, сущность, назначение. Формовка теста вручную и на специальном оборудовании. Качество формовки хлебобулочной продукции. Виды технологического оборудования для формования теста, технические характеристики, условия эксплуатации.	18	1-2
	Практические занятия	4	2-3
	Подбор тесторазделочного оборудования для различного ассортимента хлебобулочных изделий.		
Тема 1.6. Выпечка хлебобулочных изделий	**Содержание**	**94**	
	Технологические процессы и режимы выпечки. Выпечка несдобных хлебобулочных изделий. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке.	24	1-2
	Лабораторные работы	70	2-3
	Изготовление и оценка качества хлебных изделий из пшеничной муки. Изготовление и оценка качества хлебных изделий из ржаной муки. Изготовление и оценка качества булочных изделий. Изготовление и оценка качества сдобных хлебобулочных изделий.		

	Изготовление и оценка качества плетеных изделий. Изготовление и оценка качества слоеных дрожжевых и бездрожжевых изделий. Изготовление и оценка качества мелкоштучных хлебобулочных изделий. Изготовление и оценка качества сложных хлебобулочных изделий. Изготовление и оценка качества праздничного хлеба. Изготовление и оценка качества праздничных тортов. Изготовление и оценка качества сложных видов печения. Определение органолептических показателей качества готовых хлебобулочных изделий.		
Тема 1.7. Презентация и продажа хлебобулочных изделий	**Содержание**	**30**	
	Оформление изделий хлебобулочного производства, используя отделочные полуфабрикаты и украшения. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Презентация изделий хлебобулочного производства. Составление портфолио на хлебобулочную продукцию. Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям. Применение компьютерных технологий для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.	12	1-2
	Практические занятия	18	2-3
	Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства. Составление портфолио на хлебобулочную продукцию. Оформление производственной документации на готовую продукцию.		
Самостоятельная работа обучающихся		**26**	
Изучить ГОСТы на хлебобулочные изделия Изучить рецептуры на хлебобулочные изделия Изучить ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки. Изучить способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки с использованием улучшителей. Расчет производственных рецептур. Составить таблицу «Технические характеристики тестоделителей» Составить презентацию «Виды тестоформующего оборудования» Составить презентацию «Виды оборудования для расстойки тестовых заготовок Изучить правила безопасной эксплуатации и рационального обслуживания оборудования для расстойки. Составить презентацию «Разделка сдобных изделий» Изучить способы слоения теста Изучить мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки			

Изучить устройства и принцип действия формующих машин. Расчет массы тестовой заготовки Расчет величины отклонения от установленной массы кусков теста. Расчет количества люлек в шкафу. Изучение устройства и принципа работы расстойных шкафов. Составить таблицу « Виды дефектов хлеба и причины их возникновения» Изучить ГОСТы на булочные изделия Изучить ГОСТы на сдобные булочные изделия Подготовить сообщение на тему: «Теплофизические процессы, происходящие при выпечке» Составить таблицу «Упек хлебобулочных изделий» Составить таблицу «Режимы выпечки хлебобулочных изделий» Подготовить сообщение на тему: «Особенности выпечки формовых и подовых сортов хлеба» Подготовить сообщение на тему: «Современные хлебопекарные печи» Подготовить сообщение на тему: «Устройство современной печи и основные его элементы» Составить таблицу «Технические характеристики туннельных конвейерных печей» Подготовить презентацию «Современные ротационные печи» Изучить правила эксплуатации хлебопекарных печей. Подготовить сообщение на тему: «Современные полимерные материалы для обработки форм и листов» Изучение СП 2.3.4.3258-15 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий Изучить ГОСТы на хлебобулочные изделия Изучение устройства и принципа действия тупиковых конвейерных печей. Изучение устройства и принципа действия туннельных конвейерных печей. Изучение устройства и принципа действия расстойно- печных агрегатов. Изучение устройства и принципа действия ротационных печей. Расчет производительности тупиковой печи. Расчет производительности туннельной печи с ленточным подом. Расчет производительности ротационной печи Расчет величины упека хлеба. Изучить ГОСТы на хлебобулочные изделия Изучить ТИ по производству хлеба из пшеничной хлебопекарной муки формового. Изучить ТИ по производству хлеба из пшеничной хлебопекарной муки подового. Изучить ТИ по производству ржаных сортов хлеба. Изучить ТИ по производству изделий батонообразной формы Изучить ТИ по производству мелкоштучных булочных изделий. Изучить ТИ по производству сдобных булочных изделий.		

Изучение ГОСТ 8227-56 Изучить ГОСТ 31752-2012 Изучить ТУ9110-123-05747152-95 Изучить ТУ 9113-122-05747152-95 Изучить оборудование для сортировки, укладки хлебных изделий. Расчет величины усушки хлеба Составить таблицу причин дефектов хлеба, вызванные неправильным его перемещением, хранением после выпечки		
Консультация	**2**	
Промежуточная аттестация	**6**	
Учебная практика	**72**	
- проведение контроля качества сырья и готовой продукции; - ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - рассмотрение эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; - составление характеристики предприятия. - определение качества опары и теста (органолептически); - выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя; - выполнение технологической схемы участка приготовления теста (эскизно). - выполнениефункций машиниста тесторазделочных машин под наблюдением руководителя; - определение массы, правильности формы, отделки и готовности к выпечки тестовых заготовок; - выполнение технологической схемы тесторазделочного отделения (эскизно); - выполнениефункций пекаря под наблюдением руководителя; - определение готовности хлеба (органолептически); - выполнение технологической схемы пекарного отделения (эскизно). - определение качества готовых изделий (органолептически); - выполнение технологической схемы участка укладки и хранения хлеба.		
Производственная практика	**144**	
- проведение контроля качества сырья и готовой продукции; - ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - рассмотрение эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.		
Квалификационный экзамен	**6**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология производства хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»:

- учебная и справочная литература,
- нормативно-техническая документация,
- плакаты по учебным темам,
- раздаточные пособия,
- учебно-методическая документация,
- наглядные пособия (плакаты хлебобулочных изделий),
- наглядные пособия (макеты технологического оборудования).

Технические средства обучения:

- компьютеры,
- сканеры.
- проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технохимический контроль производства»:

- учебная и справочная литература,
- нормативно-техническая документация (ГОСТы на сырье, готовую продукцию, методы и средства контроля),
- комплект учебно-методической документации,
- комплект лабораторного оборудования, приборы и аппараты,
- столы производственные,
-аквадистиллятор ДЭ-4-2,
- водяная баня четырехместная ТБ-4,
- весы для сыпучих материалов ВТ-200,
- весы электронные лабораторные JW-1 до 0,1 г,
- весы ВПР,
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М,

- измеритель деформации клейковины ИДК-1М,
- мельница зерновая ЛЗМ,
- рефрактометр ИРФ-456,
- рефрактометр УРЛ,
- устройство для определения влажности пищевых продуктов Элекс-7,
- устройство для сушки посуды ПЭ-2000,
- фотоколориметр,
- холодильник «Бирюса»,
- электрический сушильный шкаф СЭШ-3М,
- электроплитка кварцевая «Кварц» ЭПП-1-1,2/220,
-электроплитка NOVISNPL-021,
- сита,
- кастрюли,
- комплект лабораторной химической посуды (колбы, мерные стаканы, мерные цилиндры, пипетки, ступки с пестиком),
- наборы химических реактивов (щелочь, кислоты, индикаторы).

Оборудование производственной лаборатории на 1 место:

- печь конвекционная;
- печь подовая с пароувлажнением;
- шкаф окончательной расстойки;
- тестомесильная машина напольная;
- планетарный миксер;
- индукционная плита;
- весы;
- столы производственные;
- стол-холодильник;
- тележка-шпилька с листами для выпечки;
- стол-раковина со смесителем;
- стеллаж для инвентаря и посуды;
- тестораскаточная машина (общая зона);

- льдогенератор (общая зона);

- шкаф шоковой заморозки (общая зона).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю., С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (4-е издание, стер.) Учебник – Москва, Издательский центр «Академия», 2017.

2. Пащенко, Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий. – М.: Колос, 2019.

3. Хромеенков, В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Издат. центр «Академия», 2018.

4. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий.- 8-е изд., стер.- М.: Издат. центр «Академия», 2020.

Дополнительные источники:

1. Андреев, А.Н Производство сдобных хлебобулочных изделий/ А.Н.Андреева. - Спб: Шорд, 2018

2. Андреев, А.Н., Мачихин, С.А. Производство сдобных, булочных изделий / А.Н.Андреев, С.А.Мачихин– М.: Агропромиздат, 2020.

3. Дубов, Г.Г. Ассортимент и качество / Г.Г. Дубов. - М: Мастерство, 2022.

4. Карушева, Н.В., Лурье, И.С. Технохимический контроль кондитерского производства. / Н.В.Карушева, И.С. Лурье .- М. : Агропромиздат, 2018.- 160с.

5. Лурье, И.С., Шаров, А.И. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве/ И.С. Лурье, А.И. Шаров– М.: Колос, 2021.

6. Малиновский, В.И. Пуск и наладка оборудования хлебопекарной промышленности. -М.,: ВО Агропромиздат, 2020.

7. Мелькина, Г.М., Аношина, О.М. Введение в технологии продуктов питания / Г.М.Мелькина, О.М . Аношина– М.: Колос, 2019

8. Матвеева, И.В. Биотехнические основы хлебопечения / И.В. Матвеева. - М.:Дели, 2021

9. Нечаев, А.П. Технологии пищевых производств / А.П. Нечаев. -М.: Колос, 2019
10. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза / Л.П. Нилова. - М.: Колос,2006
11. Общая технология пищевых производств. -М.: Колос,2021
12. Пащенко, Л.П. Биотехнологические основы производства / Л.П. Пащенко. -М.: Колос, 2020
13.. Пащенко, Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) / Л. П. Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. – М.: КолосС, 2019. – 215 с
14. Пащенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий / Л.П. Пащенко. -М.: КолосС 2019
15. Пищевая инжерия-Спб.:Профессия,2020
16. Производство хлебобулочных изделий-М.:Диалог, 2021
17. Пучкова, Л.И. Технология хлеба / Л.И. Пучкова. - Спб.:Шорд, 2020
18. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами – мучные кондитерские изделия. – М.: Де Липринт, 2021.
19. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико- химическими методами – хлебобулочные изделия. – М.: Де Липринт, 2020.
20. Технология пищевых производств-М.:Колос,2019
21. Фараджеева, Е.Д. Производство хлебопекарных дрожжей / Е.Д. Фараджеева. - Спб.:Профессия, 2020
22. Государственные стандарты. Хлеб и хлебобулочные изделия. Москва 1991 г.
23. ГОСТы, ТУ на методы испытания качества, на сырье и готовые изделия хлебобулочного, макаронного и кондитерского производства.
24. Нормативно – техническая документация
25. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия» -М.: Агропромиздат, 2020.
26. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. -М.: Прейскурантиздат, 2018.

27. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы. -М.: Госкосанэпиднадзор России, 2021.

Основные электронные издания:

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171029 (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276446 (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1149631 (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение профессиональных модулей: ПМ. 01 Ведение технологического процесса

производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), ПМ. 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), ПМ. 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» и специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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 6.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий.	- проверка соответствия сырья производственной рецептуре на основании технологической инструкции;	Структурированное (формализованное) наблюдение
ПК 6.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий ПК 6.3 Формовка хлебобулочных изделий ПК 6.4 Выпечка хлебобулочных изделий	- выполнение расчета производственной рецептуры на основании унифицированной рецептуры;	Экспертная оценка выполнения практического задания, сравнение с эталоном
	- подготовка сырья к производству в соответствии с требованиями действующей нормативной документации;	Экспертная оценка выполнения практического задания
	-выполнение замеса теста согласно произведенному расчету производственной рецептуры в соответствии с требованиями действующей нормативной документации, предъявляемыми к каждому полуфабрикату;	Структурированное (формализованное) наблюдение
ПК 6.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий.	-разработка технологического плана производства хлебобулочных изделий в соответствии с заданием;	Экспертная оценка выполнения практического задания
	- соблюдение последовательностиэтапов формования хлеба и хлебобулочных изделий;	Структурированное (формализованное) наблюдение
	-выполнение формования хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями, предъявляемыми действующей нормативной документации к каждому этапу технологического процесса;	Экспертная оценка выполнения практического задания, сравнение с эталоном
	-соответствие готового изделия требованиям стандарта;	Экспертная оценка выполнения практического задания, сравнение с эталоном
	-точность выбора режима работы технологического оборудования;	Структурированное (формализованное) наблюдение

	- выполнение правил охраны труда в ходе эксплуатации технологического оборудования.	Экспертная оценка выполнения практического задания

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 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе

	расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**На оценку «отлично»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. **На оценку «хорошо»** если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. **На оценку «удовлетворительно»** если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. **На оценку «неудовлетворительно»** если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе