

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Тольяттинский социально-экономический колледж»**

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

*«профессионального учебного цикла»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии естественнонаучного профиля
19.01.04 Пекарь*

Тольятти, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.01.04 Пекарь**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 799 от 02.08.2013, (зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.2013 г. № 29657) – в редакции приказа. № 390 от 09.04.2015.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа разработана с учетом исследования квалификационных запросов со стороны предприятий/организаций регионального рынка труда.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Хлебопечение».

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

Составитель:

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

Рузанова А.Н., мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20
6. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая 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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, переподготовке и повышении квалификации по профессии «Пекарь», в профессиональной подготовке рабочих по профессии «Пекарь - формовщик теста» «Пекарь - кондитер» «Пекарь - машинист разделочных машин» (ОК 016-94), служащих по должности «Пекарь-мастер» (ОК 016-94), основное среднее (полное) общее образование, опыт работы не требуется.

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:

- 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

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 672 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 204 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;
 учебной практики – 72 часа;
 производственной практики – 396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных 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
ПК4.. 3.	Отделять 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.4.1. ПК.4.2 ПК.4.5 ПК.4.6	Раздел 1. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.	126	64	60	26	36	-
ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.6	Раздел 2. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.	150	80	57	34	36	-
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика (по профилю профессии), часов.	396					396
	Всего:	672	144	117	60	72	396

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		672	
Раздел 1 МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		126	
Тема. №1 Выпечка хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	28	
	1. Общее понятие выпечки. Прогревание теста – хлеба при выпечке.	1	1,2
	2. Образование корки.	1	1,2
	3. Образование мякиша.	1	1,2
	4. Увеличение объема изделий.	1	1,2
	Лабораторные работы	(не предусмотрено)	
	Практические занятия	12	2
	1. Микробиологические процессы, протекающие при выпечке.	2	2
	2. Биохимические процессы, протекающие при выпечке.	2	2
	3. Решение задач на упек.	2	2
	4. Режим выпечки хлебных изделий	2	2
	5. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.	2	2
	6. Определение готовности хлеба.	2	2

	Контрольная работа		2	
	1.	Определение готовности хлеба.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		10	
	1.	Подготовка рефератов по теме: «Образование корки и мякиша».	4	2
	2.	Подготовка рефератов по теме: «Отделочные полуфабрикаты»;	4	2
	3.	Подготовка рефератов по теме: «Выпечка подовых изделий».	2	2
Тема № 2 Выпечка отдельных видов изделий из пшеничной муки	Содержание учебного материала		32	
	1.	Выпечка батонов «Здоровье», батона с изюмом, батона к обеду, батона «Умница», хлебцев «Докторские», хлеба тестовый, «Чабатта»	2	1,2
	2.	Выпечка рулета с маком, булочки сдобной, булочки «Забава», «Сюрприз», булочки сдобной с помадой, с кремом	2	1,2
	3.	Выпечка хлеба «На здоровье» с отрубями, диетического хлеба «Гурман», булочки «Стройная талия	2	1,2
	4.	Выпечка хлеба «Городской». «Сельский», «Русский». Выпечка хлеба «Здоровье», «Старогородской». Выпечка хлеба «Горчишный», «Крестьянский»	2	1,2
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		12	
	1.	Выпечка булочки бутербродная, плюшки московская	2	2
	2.	Выпечка слойки свердловской, слоеной мелочи с начинкой. Выпечка сдобы «Каприз», ягодка	2	2
	3.	Выпечка батонов нарезного, особого, нарезного молочного.	2	2
	4.	Выпечка халы «Тольяттинская», плетенка «Тольяттинская»	2	2
	5.	Выпечка ромовой бабы, булочки «Дружная семейка» с различными начинками	2	2
	6.	Выпечка пирога домашнего с творогом, ватрушки	2	2
	Контрольная работа		2	
	1.	Выпечка хлебных изделий.	1	2
	2.	Выпечка булочных и слоеных изделий.	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		10	
	1.	Подготовка рефератов по темам: Выпечка кондитерских	5	2,3

		изделий.		
	2.	Подготовка рефератов по темам: Выпечка хлебобулочных изделий.	5	2,3
Тема № 3 Выпечка отдельных видов изделий из смеси пшеничной и ржаной муки..	Содержание учебного материала		4	
	1.	Выпечка хлеба «Тольяттинский», «Усинский», «Украинский».	1	1
	2.	Выпечка хлеба «Старосельский», «Финский».	1	1
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		2	
	1.	Выпечка хлеба «Дарницкий», бородинский.	2	2
	Контрольная работа		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся:		<i>(не предусмотрено)</i>	
Тема № 4 Выпечка бараночных и сухарных изделий	Содержание учебного материала		30	
	1.	Выпечка сушек «Челночек», «Малютка».	2	2
	2.	Выпечка соломки.	2	2
	3.	Выпечка хлебцев хрустящих.	2	2
	4.	Выпечка бубликов.	2	2
	5.	Выпечка баранок сдобных.	2	2
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		16	
	1.	Выпечка сушек «Челночек», «Малютка», горчичные	2	2
	2.	Выпечка соломки	2	2
	3.	Выпечка хлебных палочек	2	2
	4.	Выпечка хлебцев хрустящих	2	2
	5.	Выпечка бубликов	2	2
	6.	Выпечка баранок сдобных	2	2
	7.	Выпечка сухарей сдобных	2	2
	8.	Выпечка сухарей армейских	2	2
	Контрольная работа		2	
	1.	Выпечка бараночных и сухарных изделий.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся:		12	2,3
	1.	Подготовка рефератов по темам: Устройство и принцип работы пекарского оборудования;	2	2
	2.	Подготовка рефератов по темам: Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных	2	2

		кондитерских изделий;		
	3.	Подготовка рефератов по темам: Способы выпечки различных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий;	2	2,3
	4.	Подготовка рефератов по темам: Выпечка сухарных плит.	2	2,3
	5.	Подготовка рефератов по темам: Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы.	4	2,3
	Содержание учебного материала		23	
Тема № 5 Выход хлеба	1.	Классификация хлебопекарных печей.	2	2
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		8	2,3
	1.	Правила эксплуатации хлебопекарных печей.	2	2,3
	2.	Параметры в хлебопекарных печах. Дефекты при выпечке.	2	2,3
	3.	Выход готовых изделий после выпечки.	2	2,3
	4.	Расчет выхода хлеба. Расчет технологических затрат и потерь.	1	2,3
	5.	Отличительные особенности режимов выпечки хлеба.	1	2,3
	Контрольная работа		2	
	1.	Нормы выхода хлеба. Фактический выход хлеба.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся:		10	2,3
	1.	Подготовка рефератов по темам: Правила эксплуатации хлебопекарных печей;	2	2
	2.	Параметры в хлебопекарных печах;	2	2
	3.	Дефекты при выпечке;	2	2
	4.	Выход готовых изделий после выпечки;	2	2
	5.	Нормы выхода готовых изделий;	1	2
	6.	Устройство и принцип работы пекарского оборудования.	1	2
	Всего		126	
	Учебная практика Раздела ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		36	
	Виды работ:		36	

<ul style="list-style-type: none"> – 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. 			
Раздел 2 МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		92	
Тема № 1 Выпечка различных видов кондитерских полуфабрикатов	Содержание учебного материала		16
	1.	Выпечка бисквитных полуфабрикатов	2
	2.	Выпечка песочных полуфабрикатов	2
	3.	Выпечка слоеных полуфабрикатов	2
	4.	Выпечка белкового полуфабриката	2
	5.	Выпечка кексов, пряников, вафель	2
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>
	Практические занятия		4
	1.	Загрузка и выгрузка кондитерских полуфабрикатов в печь	2
	2.	Контроль парового и температурного режима пекарных камер	2
	Контрольная работа		2
	1.	Определение готовности изделий органолептически после выпечки.	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		<i>(не предусмотрено)</i>
	Содержание учебного материала		18
Тема № 2 Выпечка и отделка бисквитных пирожных	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>
	Практические занятия		8

	1.	Выпечка и отделка пирожных «Буше», «Буше с зефиром в шоколаде»,	2	2
	2.	Выпечка и отделка пирожных «Штафетка», рулетов, пирожное «Капучино»	2	2
	3.	Выпечка и отделка пирожных «Бисквитное» со сливочным кремом, «Бисквитное» глазированное помадкой	2	2
	4.	Выпечка и отделка пирожного «Бисквитное» фруктово – желейное	2	2
	Контрольная работа		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся:		10	
	1.	Подготовка рефератов по темам: Устройство и принцип работы пекарского оборудования;	4	2,3
	2.	Подготовка рефератов по темам: Ассортимент кондитерских изделий.	6	2,3
Тема№ 3 Выпечка и отделка песочных пирожных	Содержание учебного материала		18	
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		8	
	1.	Выпечка и отделка пирожного «песочно-воздушное» с различными начинками,	2	2
	2.	Выпечка и отделка пирожного пирожного «песочная полоска» с различными начинками	2	2
	3.	Выпечка и отделка пирожных «песочное» кольцо, «песочное» желейное с кремом	2	2
	4.	Выпечка и отделка пирожного корзиночка с различными начинками	2	2
	Контрольная работа		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся:		10	
	1.	Подготовка рефератов по темам: Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы.	10	2,3
Тема№ 4 Выпечка и отделка слоеных пирожных	Содержание учебного материала		10	
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		6	2
	1.	Выпечка и отделка пирожного «Слойка» обсыпанное сахарной пудрой	2	2

	2.	Выпечка и отделка пирожного «Слойка» с кремом	2	2
	3.	Выпечка и отделка пирожных «Трубочки» и «Муфточки»	2	2
	Контрольная работа		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	
	1.	Составление кроссвордов.	4	
Тема № 5 Выпечка и отделка заварных пирожных	Содержание учебного материала		6	
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		6	
	1.	Выпечка и отделка пирожных «Гуси-лебеди», «Шу» с различными начинками, «Эклеры»	2	2
	2.	Выпечка и отделка пирожного «Трубочки» с различными кремами	2	2
	3.	Выпечка и отделка пирожного «Кольцо заварное « с кремом.	2	2
	Контрольная работа		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся:		<i>(не предусмотрено)</i>	
Тема № 6 Выпечка и отделка воздушных пирожных	Содержание учебного материала		16	
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		6	
	1.	Выпечка и отделка пирожных «Пингвин» и «Чалма визирия», меренги, «Северные матрешки»	2	2
	2.	Выпечка и отделка пирожного «воздушное» с кремом	2	2
	3.	Выпечка и отделка пирожного безе с различными начинками	2	2
	Контрольная работа		2	
	1.	Выпечка и отделка пирожных из различных видов теста»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		8	
	1.	Подготовка рефератов по темам: Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы.	4	2,3
	2.	Подготовка рефератов по темам: Режим регулирования температуры и влажности в печах.	4	2,3
	Содержание учебного материала		28	
Тема № 7 Выпечка и отделка пирожных из различных видов теста	1.	Выпечка и отделка пирожных «Картошка»,	2	1
	2.	Выпечка и отделка пирожные мелкие «Десертный набор»,	2	1,2
	3.	Выпечка и отделка «Дамские пальчики»,	2	1,2
	4.	Выпечка и отделка Персики», «Лимонные»,	2	1,2

	5.	Выпечка и отделка птичье молоко	2	1,2
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		8	
	1.	Выпечка и отделка пирожное медовое нарезное,	2	2
	2.	Выпечка и отделка зефир, зефир в шоколаде	2	2
	3.	Выпечка и отделка пирожного «Миндальное»	2	2
	4.	Выпечка и отделка пирожного «Диош»	2	2
	Контрольная работа		2	
	1.	Выпечка и отделка пирожных из различных видов теста»	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		8	2
	1.	Подготовка рефератов по темам: Приготовление отделочной крошки, помады.	4	2,3
	2.	Подготовка рефератов по темам Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	4	2,3
Тема № 8 Выпечка и отделка тортов	Содержание учебного материала		28	
	1.	Выпечка и отделка тортов.	4	2
	2.	Составление технологических карт	4	2
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		10	2
	1.	Выпечка и отделка тортов «Поленница»,	2	2
	2.	Выпечка и отделка торта бисквитно-кремовый	2	2
	3.	Выпечка и отделка торта «Сказка», «Кофейный»	2	2
	4.	Выпечка и отделка торта «Осень», «Диплом», «Цыплята»	2	2
	5.	Выпечка и отделка торта «Рог изобилия»	1	2
	6.	Выпечка и отделка торта песочные «Ландыш», «Ленинградский»	1	2
	Контрольная работа		2	
	1.	Выпечка и отделка тортов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		6	
	1.	Составление технологических карт.	6	
Всего			138	
Учебная практика раздела ПМ 04. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий			72	2
Виды работ				

<ul style="list-style-type: none"> – 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. 		
Производственная практика	396	3
Виды работ <ul style="list-style-type: none"> – выпекание хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; – сушка сухарных изделий; – выпечка кексов, пряников, вафель, печенья; – выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; – наладка и регулирования режима работы печи. 		
Всего	672	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»; «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»; учебно-производственных мастерских «Учебная пекарня»; для организации самостоятельной работы обучающихся - учебно-производственная лаборатория «Кондитерского дела».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Технология термической обработки теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской по количеству обучающихся:

- тестомесильная машина,
- пекарский шкаф,
- жарочный шкаф,
- электрические плитки
- электронные весы

Оборудование лаборатории по количеству обучающихся:

- холодильник;
- электрические плитки с жарочными шкафами;
- электрический жарочный шкаф;
- электрическая фритюрница;
- весы циферблатные;
- весы электрические;
- электрический миксер.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении производственной практики: Производственный цех и горячий цех: электрическая мясорубка, электрическая плита, электрическая сковорода, электрическая фритюрница, электрический жарочный шкаф, протирочная машина, взбивальная машина электронные весы, производственные столы, стеллажи, моечные ванны и раковины, инвентарь.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кузнецова С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва, 2003.
2. Пашук З. Мучные кондитерские изделия.- Минск, 2007.
3. Пятышева Г. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд.- Москва, 2009.
4. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров.- Москва.2007.
5. Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства.- Дрофа, 2006.
6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства.- Москва, 2001.
7. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 2010.
8. Сборник рецептур блюда кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2002.
9. Ратушный А.С. Кулинария. Сборник рецептур. – Москва. Издательский Дом МСП, 2002.

Дополнительные источники:

1. Выпечка теста. <http://bluda-iz-riby.ru/bluda/oformlen/oformlen.html>
2. Химический состав пищевых продуктов. http://www.azbuka-pitaniya.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=8&Itemid=23
3. Русская кухня. Изделия из теста. <http://rus-kuhna.ru/obrabotka-ryby-i-produktov-morja/obrabotka-ryby-s-kostnym-skeletom>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Лекционно-практические занятия проводятся в специализированных кабинетах. Производственное обучение обучающихся, осваивающих образовательные программы осуществляется в учебных, учебно - производственных мастерских, а также на предприятиях, в учреждениях и организациях на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием, учреждением, организацией и образовательным учреждением

Освоение программы модуля базируется на изучении дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» «Экономические и правовые основы производственной деятельности», профессиональных модулей «Приготовление теста», «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий», «Упаковка и укладка готовой продукции», «Размораживание и выращивание дрожжей» предшествует освоению данного модуля (также возможно изучение данных дисциплин параллельно с модулем).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие среднего или высшего профессионального образования по специальности «Пекарь».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

дипломированные специалисты, имеющие среднее или высшее профессиональное образование по специальности «Пекарь»;

Наличие 1-2 квалификационной категории по профессии «Пекарь» с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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
Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	Должен знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке.	Формы контроля: -тестовый контроль -краткая самостоятельная работа -устный зачёт по изученной теме - квалификационный экзамен Виды контроля: - текущий, тематический - промежуточный - итоговый Методы контроля: - устная проверка - ответы на вопрос - фронтальная устная проверка (беседа) - письменная проверка (самостоятельная работа, работа с карточками-заданиями) - тест - проверочная работа Оценка результатов обучения: Первый уровень (низкий) – действия на узнавание, распознавание и различие понятий (объектов изучения) Второй уровень (удовлетворительный) – действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне памяти. Третий уровень (средний) – действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне понимания; описание и
Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	Должен уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке	
Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий	Должен знать: режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий	
	Должен уметь: контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры	
Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	Должен знать: нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий	
	Должен уметь: производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой	
Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	Должен знать: условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей	
Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки	Должен уметь: выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей	
	Должен знать: режимы выпечки различных видов кондитерских изделий	
	Должен уметь: приготавливать отделочную крошку, помаду, производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	

	Должен уметь: обслуживать и регулировать режимы работы печей, духовых шкафов	анализ действий с объектами изучения. Четвёртый уровень (достаточный) – действия по применению знаний в знакомой ситуации по образцу; объяснение сущности, объектов изучения; выполнение действий с чётко обозначенными правилами; применение знаний на основе обобщённого алгоритма для решения новой учебной задачи. Пятый уровень (высокий) – действия по применению знаний в незнакомых, нестандартных ситуациях для решения качественно новых задач; самостоятельные действия по описанию, объяснению и преобразованию объектов изучения.
--	--	--

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 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса своей будущей профессии в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Активность, инициативность в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Наличие положительных отзывов работодателей с места прохождения производственной практики.	Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся на практических занятиях. Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся на учебной практике Отзывы работодателей о качестве работы обучающихся в ходе производственной практики. Экспертная оценка

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильная последовательность выполнения действий на практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами.	работодателя в процессе производственной практики. Самостоятельное заполнение обучающимися мануальных тестов при само- и взаимопроверке на учебной практике. Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимся выполняемых работ на практических занятиях и на учебной практике. Оценка и анализ выбранной информации. Анализ списка литературы. Анализ докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы. Оценка решения профессиональных задач. Экспертная оценка, отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики.
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Самостоятельность текущего и итогового контроля при выполнении работ в соответствии с технологическими процессами. Анализ рабочей ситуации. Корректировка выполняемых работ в пределах своих компетенций в соответствии с технологическими процессами. Выполнение работ в срок и в соответствии с нормативами.	Анализ и оценка дневников производственной практики. Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике. Отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка решения ситуационных задач. Наблюдение преподавателя в ходе военных сборов (для юношей)
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение различными способами поиска информации, в том числе ресурсами сети Интернет; Адекватная оценка эффективности найденной информации. Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий, в том числе сети Интернет при оформлении докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы.	
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Активное взаимодействие с другими обучающимися в процессе учебной деятельности и практики. Эффективное	

	<p>взаимодействие с преподавателями, работодателями.</p> <p>Демонстрация навыков корпоративной культуры, толерантности, делового этикета в ходе учебной деятельности, учебной и производственной практики.</p> <p>Эффективное деловое общение. Соблюдение правил трудовой дисциплины</p>	
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Участие в военных сборах (для юношей)	

6. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

№ п/п	Тема учебных занятий	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Дефекты при выпечке	2	Методы обучения: репродуктивный, практический, элементы проблемного обучения. Формы организации: индивидуальная, фронтальная	ОК 1-7 ПК.4.1 – ПК.4.6
2.	Выпечка ромовой бабы	2	Словесный: беседа; Наглядно-демонстрационный: показ презентаций; Исследовательский метод	
3.	Выпечка сладких кулинарных изделий – бисквитных тортов	2	методы обучения: словесный, наглядно-демонстрированный, практический. Форма организации учебной деятельности: фронтальная, индивидуальная. практическое занятие с элементами игры.	

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПЛАНИРОВАНИЕ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

МДК.04.01. Технология выпекания хлеба и хлебобулочных изделий бараночных изделий и сушки сухарных изделий

1. Темы учебно-исследовательских работ

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование темы</i>	<i>Коды формируемых образовательных результатов</i>
1	Изучение дефектов хлебобулочных изделий при выпечке.	ОР1,ОР2,ОР3,ОР4,ОР7,ОР14,ОР15,ОР16,ОР17,ОР18

2. Этапы выполнения учебно-исследовательских работ

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование этапа выполнения учебно-исследовательских работ</i>	<i>Кол-во часов внеаудиторной самостоятельной работы</i>
1.	Предварительный этап: выбор темы теоретической части УИР. Обсуждение темы с учетом личных интересов, качеств и знаний обучающихся	2
2.	Изучение учебной и научной литературы: - составление библиографии по теме; - разные виды чтения литературы - отбор и обработка необходимого теоретического материала; - конспектирование, цитирование, составление тезисов, редактирование научного текста; - обсуждение прочитанной учебной и научной литературы с преподавателем.	12
3.	Создание теоретической части УИР: - составление плана (тезисного плана) - написание работы; - редактирование работы; - систематизация и обобщение результатов теоретической части работы; - оформление работы	6
4.	Создание практической части УИР: - составление плана (тезисного плана) - написание плана - редактирование работы; - систематизация и обобщение результатов теоретической части работы; - оформление работы.	8
5.	Создание заключительной части УИР: - написание заключения, содержащего выводы по проделанной работе с теоретическим и практическим материалом	2
6.	Формирование списка использованной литературы	2
	ВСЕГО часов по выполнению учебно-исследовательских работ	32

МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

1. Темы учебно-исследовательских работ

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование темы</i>	<i>Коды формируемых образовательных результатов</i>
2	Изучение новейших технологий выпечки бисквитных тортов	ОР1,ОР2,ОР3,ОР4,ОР7,ОР14,ОР15,ОР16,ОР17,ОР18

2. Этапы выполнения учебно-исследовательских работ

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование этапа выполнения учебно-исследовательских работ</i>	<i>Кол-во часов внеаудиторной самостоятельной работы</i>
7.	Предварительный этап: выбор темы теоретической части УИР. Обсуждение темы с учетом личных интересов, качеств и знаний обучающихся	4
8.	Изучение учебной и научной литературы: - составление библиографии по теме; - разные виды чтения литературы - отбор и обработка необходимого теоретического материала; - конспектирование, цитирование, составление тезисов, редактирование научного текста; - обсуждение прочитанной учебной и научной литературы с преподавателем.	14
9.	Создание теоретической части УИР: - составление плана (тезисного плана) - написание работы; - редактирование работы; - систематизация и обобщение результатов теоретической части работы; - оформление работы	8
10.	Создание практической части УИР: - составление плана (тезисного плана) - написание плана - редактирование работы; - систематизация и обобщение результатов теоретической части работы; - оформление работы.	8
11.	Создание заключительной части УИР: - написание заключения, содержащего выводы по проделанной работе с теоретическим и практическим материалом	4
12.	Формирование списка использованной литературы	4
	ВСЕГО часов по выполнению учебно-исследовательских работ	42