

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО:

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»

О.Ю. Михайлова

подпись, печать

«28» 06 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
№ 109 от «30» 06 2020 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ)**

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 ПЕКАРЬ

Квалификация: Пекарь, тестовод, дрожжевод

Нормативный срок обучения: на базе среднего общего образования – 10 месяцев

Форма обучения: очная

2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 799 (зарегистрирован в Минюст России от 20.08.2013г. № 29657)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
Протокол № 8 от «30» июня 2020г.

Авторы-разработчики

1. Важенина С.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
2. Ворон Е.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
3. Денисова О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
4. Егоров А.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
5. Зеленская С.В., руководитель учебно-методического отдела ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
6. Иванова К.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
7. Константинова Г.Т., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
8. Кугаевская Ю.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
9. Лаптева Т.В., заведующий отделением ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
10. Магель Т.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
11. Максимова Л.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
12. Микушина О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
13. Мухутдинова С.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
14. Стародуб И.В., методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
15. Тюленева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
16. Чайкина О.Ю., старший методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	6
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....	6
1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	8
2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь.....	10
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	14
3.1. Учебный план.....	14
3.2. Рабочие программы.....	21
4. Материально-техническое обеспечение реализации профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....	22
4.1. Общие требования к организации образовательного процесса.....	22
4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	23
4.3. Информационное обеспечение обучения.....	24
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	24
4.5. Организация практики.....	25
5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....	26
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	26
5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	26
5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	27
6. Приложения.....	29
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Рабочая программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
Приложение 3. Рабочая программа ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	
Приложение 4. Рабочая программа ОП.03. Безопасность жизнедеятельности	
Приложение 5. Рабочая программа ОП.04. Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)	
Приложение 6. Рабочая программа ОП.05. Цифровая экономика	
Приложение 7.1. Рабочая программа ОП.06. Финансовая грамотность физических лиц	
Приложение 7.2. Рабочая программа ОП.06. Финансовая грамотность юридических лиц	
Приложение 8.1. Рабочая программа ОП.07 Оформление и отделка праздничного хлеба	
Приложение 8.2. Рабочая программа ОП.07 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира	
Приложение 8.3. Рабочая программа ОП.07 Декорирование тортов	
Приложение 8.4. Рабочая программа ОП.07 Пироги в национальных кулинариях	
Приложение 9.1. Рабочая программа ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	
Приложение 9.2. Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика	

Приложение 10.1. Рабочая программа ПМ.02 Приготовление теста
Приложение 10.2. Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика
Приложение 10.3. Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика
Приложение 11.1. Рабочая программа ПМ.03 Разделка теста
Приложение 11.2. Рабочая программа УП 03.01 Учебная практика
Приложение 11.3. Рабочая программа ПП 03.01 Производственная практика
Приложение 12.1. Рабочая программа ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
Приложение 12.2. Рабочая программа УП 04.01 Учебная практика
Приложение 12.3. Рабочая программа ПП 04.01 Производственная практика
Приложение 13.1. Рабочая программа ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции
Приложение 13.2. Рабочая программа ПП 05.01 Производственная практика
Приложение 14. Рабочая программа ФК.00 Физическая культура
Приложение 15. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 16. Фонды оценочных средств

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (далее ОПОП СПО) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.04 Пекарь.

ОПОП СПО составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 799 (зарегистрирован в Минюст России от 20.08.2013г. № 29657).

ОПОП СПО определяет объем и содержание СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - программа) составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 21 июля 2007г. № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 799, зарегистрирован в Минюст России от 20.08.2013г. № 29657;

нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014г. №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при

реализации образовательных программ»;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010г. №12-696);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерства образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05вн);

иные нормативно-правовые акты:

– Устав ГАПОУ ТО «ТКПСТ»;

– Локальные акты образовательного учреждения.

При разработке основной профессиональной образовательной программы использованы:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);

3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001);

4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-2014 (МСКЗ-08);

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

6. Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг.»;

7. Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной Протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04 июня 2019 г. № 7;

8. Распоряжение Правительства РФ от 28 июля 2017 г. № 1632-р «Об утверждении Программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

9. Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»);

10. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Хлебопечение»;

11. Конкурсное задание по компетенции «Декорирование тортов» конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью Абилимпикс.

1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – Пекарь, тестовод, дрожжевод.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой:

– на базе среднего общего образования – 1080 часов.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 19.01.04 Пекарь при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

– выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

– основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

– технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

– рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

– технологическое оборудование хлебопекарного производства.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Пекарь должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД 1 Размножение и выращивание дрожжей

ПК 1.1 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей

ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов

ПК 1.3 Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

ВД 2 Приготовление теста

ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырье

ПК 2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

ПК 2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

ПК 2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста

ВД 3 Разделка теста

ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин

ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста

ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста

ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы

ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок

ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ВД 4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке

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

ПК 4.3 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
- ВД 5 Укладка и упаковка готовой продукции**
- ПК 5.1 Производить отбраковку готовой продукции
- ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
- ПК 5.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры

Общие компетенции выпускника

Столяр, сборщик изделий из древесины должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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).

Региональные компетенции выпускника:

РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.

СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.

СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.

СК 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.

СК 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов

СК 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений

СК 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.

СК 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.

СК 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).

СК 10. Владеет техниками активных продаж.

СК 11. Умеет определять степень результативности продаж.

СК 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.

СК 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.

СК 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.

Цифровые компетенции:

ЦК 01 Командная работа

ЦК 02 Самоорганизация при решении задач

ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики

ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией

ЦК 05 Решение комплексных задач и принятие решений

Ключевые компетенции цифровой экономики:

ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде

ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности

ККЦЭ 3. Креативное мышление

ККЦЭ 4. Управление информацией и данными.

2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППКРС по профессии

19.01.04 Пекарь

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, осваивают профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОПОП ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии.

Квалификационные характеристики по рабочей профессии

Пекарь:

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Отбраковка изделий. Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков. Смазка форм вручную.

Должен знать: основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности; способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

Должен знать: технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; методы определения готовности тестовых заготовок к

выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 3 до 7 т в смену, или свыше 2 т булочных изделий, или свыше 1 т сухарных, бараночных изделий; выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок; выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах или в 3-х и более электрошкафах; ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкоштучных и диетических сортов изделий широкого ассортимента, с выработкой до 2 т в смену в печах средней мощности с ручной посадкой, надрезкой тестовых заготовок, выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки. Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами. Смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек. Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах. Регулирование скорости движения печного конвейера.

Должен знать: технологический процесс производства вырабатываемых изделий; устройство и конструктивные особенности, правила регулирования работы обслуживаемого оборудования.

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 7 т в смену, или выпечка в тендорных печах, или одновременное обслуживание расстойно-печного агрегата. Ведение процесса резки и формовки теста, окончательной расстойки и выпечки хлебобулочных изделий на комплексно-механизированной линии. Контроль веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке. Регулирование работы обслуживаемого оборудования комплексно-механизированной линии: тестоотделителя, округлителя, закатки, автоматического посадчика, пруфера окончательной расстойки, надрезчика, расстойно-печного и ошпарочного агрегатов. Контроль температурного и парового режимов выпечки. Проверка качества готовой продукции. Обеспечение синхронной работы комплексно-механизированной линии.

Должен знать: технологический процесс производства вырабатываемых изделий; параметры режимов расстойки и выпечки хлеба, способы их регулирования; методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции; факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции; устройство, конструктивные особенности и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов; государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные изделия.

Тестовод

2-й разряд

Характеристика работ. Транспортировка деж с тестом к тестомесильным машинам, на брожение и к опрокидывательным машинам. Очистка деж и бункера от остатков теста. Дозировка закваски и головки. При отсутствии опрокидывательных машин перекладка теста из дежей на тесторазделочные столы и в воронку делительных машин. Выполнение более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации тестомесильных и опрокидывательных машин; способы и правила приготовления теста, методы определения его готовности к разделке; сорта муки.

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия для выпечки хлебобулочных изделий до 3 т в смену. Обеспечение работы тестомесильных, опрокидывательных машин и дозирочной аппаратуры в соответствии с установленным режимом. Замешивание опары, головок, заварки, закваски теста для вырабатываемых изделий. Дозировка всех видов сырья. Раскидка головок. Контроль процесса брожения опары, головки и теста.

Должен знать: технологический процесс приготовления опары, головок, заквасок, теста на тестомесильных машинах периодического действия; параметры технологического режима приготовления теста; процессы, происходящие при брожении; продолжительность технологического процесса приготовления теста; методы контроля и регулирования технологического режима; устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования; методы определения готовности опары и теста; сорта муки и основных компонентов сырья; оценка качества сырья и теста органолептическим методом.

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам для выпечки хлебобулочных изделий свыше 3 до 10 т в смену на тестомесильных машинах периодического действия. Ведение процесса приготовления теста в бараночном производстве на линиях системы жесткого кольцевого конвейера, натирание теста, укладывание его на стол для отлежки, разрезание на порции; определение готовности теста органолептически и подача его на разделочный участок. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на одном или двух тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия. Регулирование работы автоматических дозаторов сырья, процесса замешивания и брожения опары и теста, подачи готового теста в бункер делительной машины. Обеспечение необходимой температуры, кислотности и консистенции теста. Определение готовности теста. Загрузка дозирочных бачков отдельными видами сырья и контроль процесса его растворения.

Должен знать: технологический процесс приготовления опары и теста на тестомесильных машинах периодического действия, на тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия, линии системы жесткого кольцевого конвейера в бараночном производстве; методы контроля и регулирования технологического режима приготовления теста; способы проверки и регулирования работы дозирочных автоматов; устройство и правила эксплуатации автоматических дозаторов сырья и тестоприготовительного оборудования непрерывного действия; методы определения готовности опары и теста.

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам для выпечки хлебобулочных изделий свыше 10 т в смену на тестомесильных машинах периодического действия. Ведение процесса приготовления теста при выработке расширенного ассортимента хлебобулочных изделий. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на трех и более тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия или трех и более тестомесильных машинах на линиях системы жесткого кольцевого конвейера хлебозаводов.

Должен знать: устройство, конструктивные особенности обслуживаемого оборудования и правила регулирования его работы; государственные стандарты на хлебобулочные изделия.

Дрожжевод

2-й разряд

Характеристика работ. Приготовление заварки жидких дрожжей и закваски под руководством дрожжевода или тестоведа более высокой квалификации. Получение и подготовка используемых сырья и материалов. Разведение прессованных дрожжей и других компонентов заварки или закваски. Наблюдение за подачей жидких дрожжей в

тестомесильное отделение.

Должен знать: технологический процесс приготовления жидких дрожжей; правила эксплуатации машин и оборудования дрожжевого цеха.

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом для выработки хлеба до 10 т в смену. Стерилизация питательных сред для жидких дрожжей и заквасок, контроль их охлаждения и осахаривания. Приготовление жидких дрожжей, заварок и заторов для производства улучшенных заварных сортов хлеба. Активация прессованных дрожжей. Контроль консистенции, качества дрожжей и дрожжевого молочка, их температуры. Определение кислотности и подъемной силы дрожжей. Отбор проб, дозировка, отпуск дрожжей на производство. Выполнение контрольных анализов. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. Регулирование почасового режима дозировки питательных сред, воды и воздуха. Поддержание установленной температуры, плотности и кислотности среды.

Должен знать: способы измерения температуры дрожжей и определения их кислотности и подъемной силы; способы и правила дозирования жидких дрожжей и дрожжевого молочка в процессе приготовления хлеба; методы органолептического контроля производства жидких дрожжей.

При ведении процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом для выработки хлеба свыше 10 т в смену - 4-й разряд.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, программами учебных и производственных практик, иными материалами, а также оценочными и методическими материалами.

3.1. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям (Приложение 1).

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по профессии с учетом распределения часов вариативной части циклов ППКРС.

Вариативная часть ОПОП составляет 144/216 часов обязательной аудиторной /максимальной нагрузки и распределена следующим образом:

Дисциплина, МДК, ПМ	Обоснование	Объем часов вариативной части		
		Максимальной учебной нагрузки	Обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	С целью учета требований Распоряжения Правительства РФ от 29.01.2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год». В соответствии с Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов, рекомендованных Письмом Министерства образования и науки РФ от 03.08.2015г. № 08-1189. Обучающийся должен знать: – о формировании личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды, о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Уметь: – проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону; – выявлять обстоятельства, способствующие преступности, в том числе коррупции.	2	2	-
ОП.04 Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. ProfiLUM»)	Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с решением Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfiLUM»).	72	18	18

	<p>В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируется региональная компетенция:</p> <p>ПК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.</p> <p>СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.</p> <p>СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.</p> <p>СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.</p> <p>СК 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.</p> <p>СК 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов</p> <p>СК 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений</p> <p>СК 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.</p> <p>СК 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.</p> <p>СК 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).</p> <p>СК 10. Владеет техниками активных продаж.</p> <p>СК 11. Умеет определять степень результативности продаж.</p> <p>СК 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.</p> <p>СК 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.</p> <p>СК 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.</p> <p>ЦК 01 Командная работа</p> <p>ЦК 02 Самоорганизация при решении задач</p> <p>ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики</p> <p>ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией</p> <p>ЦК 05 Решение комплексных задач и принятие решений</p>			
<p><i>ОП.05 Цифровая экономика</i></p>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04.06.2019 г. №7.</p> <p>В процессе изучения учебной дисциплины у</p>	<p>54</p>	<p>18</p>	<p>18</p>

	<p>обучающегося формируются компетенции: РК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей. ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности ККЦЭ 3. Креативное мышление ККЦЭ 4. Управление информацией и данными Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия цифровой экономики; – базовые понятия ключевых цифровых технологий; – основы правового регулирования вопросов использования и внедрения цифровых технологий; – государственную политику, направленной на цифровизацию экономики, роли региональных органов власти и органов местного самоуправления в развитии цифровой экономики; – виды и структуру бизнес-планов; – этапы составления бизнес-план. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильно моделировать ситуацию с учетом особенностей цифровой экономики, выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса; – применять современные экономико-математические методы; – составлять бизнес-план. 			
<p><u>Дисциплины на выбор:</u> <i>ОП.06 Финансовая грамотность физических лиц / ОП.06 Финансовая грамотность юридических лиц</i></p>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг., утвержденной Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.09.2017 г. № 2039-р.</p> <p>В соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации программы курса в общеобразовательных организациях</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экономические явления и процессы общественной жизни; – структуру семейного бюджета и экономику семьи; – депозит и кредит; – накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, 	54	18	18

	<p>роль кредита в личном финансовом плане;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчетно-кассовые операции; - хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания; - пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; - использовать банковские карты, электронные деньги; 			
--	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; - выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом. 			
<p><u>Дисциплины на выбор:</u> <i>ОП.07 Оформление и отделка праздничного хлеба/ ОП.07 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира/ ОП.07 Декорирование тортов/ ОП.07 Пироги в национальных кулинариях</i></p>	<p>Учебная дисциплина ОП.07 Оформление и отделка праздничного хлеба включена в учебный план с целью учёта требований Технического описания компетенции Хлебопечение (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.). Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разнообразия применимых техник для придания форм, такие как плетение, формовка, выпечка в хлебопекарных формах (WS); - влияние формы и надрезки на конечный продукт (WS); - важность креативного подхода при в изготовлении праздничных видов хлеба или декоративных караваев (WS). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей (WS); - расстивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий (WS); - смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства (WS); - создавать оформление образцов с учетом назначения и места, в котором они будут расположены (WS); - применять разнообразные техники формования теста (WS); - производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки (WS); - применять различные техники изготовления витринных образцов из 	34	10	24

	<p>декоративных хлебобулочных изделий (WS)/</p> <p>Учебная дисциплина ОП.07 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира включена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта Пекарь, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (3.3.1. Трудовая функция. Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря); со спецификацией стандарта WORLDSKILLS по компетенции «Хлебопечение» (WSSS):</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь (ПС); – правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей (ПС); – ассортимент и товарные характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру (WSSS); – формы, традиционно используемые для известных во всем мире изделий (WSSS). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей (WSSS); – растаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий (WSSS); – смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства (WSSS); – применять технологии выпечки праздничного хлеба (ПС); – создавать оформление образцов с учетом назначения и места, в котором они будут расположены (WSSS); – применять разнообразные техники формования теста (WSSS); – производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки (WSSS). <p>Учебная дисциплина ОП.07 Декорирование тортов введена в соответствии с презентационной компетенцией «Декорирование тортов» конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью Абилимпикс.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разновидность пищевых красителей (А); 			
--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - различные материалы декорирования, особенности тепловых обработок, темперирования (А); - технологию приготовления разнообразных видов паст (А); - классификацию и область применения инструментов для лепки и моделирования (А); - различные методы и способы декорирования и подачи кондитерских изделий (А). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью (А); - грамотно подбирать цветовую палитру красителей (А); - работать с различными видами технических средств: кондитерскими паллетами разной формы и размеров, скребками прямыми и фигурными (А). <p>Иметь навык работы со сложными техническими средствами: аэрографом, компрессором, блендером (А).</p>			
	<p>Учебная дисциплина ОП.07 Пироги в национальных кулинариях введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта Пекарь, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (3.3.1. Трудовая функция Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря); Конкурсного задания Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпик-2020» по компетенции Выпечка осетинских пирогов (Союз «Ворлдскиллс Россия»); Технического описания компетенции Хлебопечение (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.).</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Особенности приготовления национальной хлебобулочной продукции (ПС); <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить дрожжевое тесто опарным и безопарным способом (А); - готовить полусдобное и сдобное тесто (А); - готовить различные фарши (начинки) из: белокочанной капусты, картофеля, фруктов, ягод, мяса, сыра (А); - применять разнообразные техники формования теста (WS); - использовать различные виды теста, 			

	изготавливать сладкие и гастрономические хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пиццу (WS); – применять технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой (WS); – презентовать (подавать) пироги (А).			
	Итого:	216	66	78

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

Рабочая программа ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (приложение 2)

Рабочая программа ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности (приложение 3)

Рабочая программа ОП.03 Безопасность жизнедеятельности (приложение 4)

Рабочая программа ОП.04 Основы предпринимательской деятельности (*Расширяем горизонты. ProfilUM*) (приложение 5)

Рабочая программа ОП.05 Цифровая экономика (приложение 6)

Рабочая программа ОП.06 Финансовая грамотность физических лиц (приложение 7.1)

Рабочая программа ОП.06 Финансовая грамотность юридических лиц (приложение 7.2)

Рабочая программа ОП.07 Оформление и отделка праздничного хлеба (приложение 8.1)

Рабочая программа ОП.07 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира (приложение 8.2)

Рабочая программа ОП.07 Декорирование тортов (приложение 8.3)

Рабочая программа ОП.07 Пироги в национальных кулинариях (приложение 8.4)

Рабочие программы профессиональных модулей:

Рабочая программа ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей (приложение 9.1)

Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика (приложение 9.2)

Рабочая программа ПМ.02 Приготовление теста (приложение 10.1)

Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика (приложение 10.2)

Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика (приложение 10.3)

Рабочая программа ПМ.03 Разделка теста (приложение 11.1)

Рабочая программа УП 03.01 Учебная практика (приложение 11.2)

Рабочая программа ПП 03.01 Производственная практика (приложение 11.3)

Рабочая программа ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий (приложение 12.1)

Рабочая программа УП 04.01 Учебная практика (приложение 12.2)

Рабочая программа ПП 04.01 Производственная практика (приложение 12.3)

Рабочая программа ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции (приложение 13.1)

Рабочая программа ПП 05.01 Производственная практика (приложение 13.2)

ФК.00 Физическая культура

Рабочая программа ФК.00 Физическая культура (приложение 14)

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

4.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает программу в соответствии с ФГОС СПО, определяя профессию или группу профессий рабочих по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно пункту 3.2 ФГОС СПО).

Перед началом разработки программы колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемым квалификациям, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании программы колледж:

- использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов программы, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

- ежегодно обновляет программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

- в рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- предусматривает при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации программы обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы и консультации. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются колледжем по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

ГАПОУ ТО «ТКПСТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

учебная пекарня;
по компетенции «Хлебопечение».

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Реализация ППКРС обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3. Информационное обеспечение обучения

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям программы.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Организация практики

При реализации ОПОП ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Порядок организации и проведения практики обучающихся определяется Положением о практике обучающихся, осваивающих ОПОП СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Программы практик разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. При прохождении практики на предприятиях, в учреждениях и организациях, работники которых подлежат обязательным медицинским осмотрам, обучающиеся перед началом и в период прохождения практики проходят медицинские осмотры. Производственная практика проводится на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий.

5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выпускная квалификационная работа выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Обязательные требования - соответствие тематики

выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение
к ОПОП ППКРС по профессии
19.01.04 Пекарь

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация предпринимательства Тюменской области»

О.Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №799 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный N 29657) (далее – ФГОС СПО), с учетом требований Профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №914н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Магель Т.А., преподаватель

Кугаевская Ю.М., преподаватель

Константинова Г.Т., мастер производственного обучения

Чайкина О.Ю., старший методист

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»

Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля ПМ.02. Приготовление теста является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида деятельности (ВД): Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (при организации повышения квалификации и переподготовки) специалистов пищевой промышленности, в профессиональной подготовке при освоении рабочей профессии Тестовод на базе среднего (полного) общего образования, стаж работы не требуется.

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:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;

уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 324 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 72 часа;
учебной практики – 72 часа;
производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности: Приготовление теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста
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 02. Приготовление теста

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. 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
ПК 2.1- ПК 2.4	МДК. 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	90	60	30	-	30	-		
	МДК. 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	126	84	40	-	42	-		
	Учебная практика, часов	72						72	
	Производственная практика	36							36
	Всего:	324	144	70	-	72	-	72	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02. Приготовление теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень освоения	
		всего	в т.ч. с использованием электронного обучения		
1	2	3		4	
МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		90			
Раздел 1. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства		12			
Тема 1.1. Сырье хлебопекарного производства	Содержание	2	0,30	2	
	1				Виды сырья хлебопекарного производства. Классификация хлебных растений.
	2				Строение и химический состав зерна пшеницы и ржи.
	3				Виды помолов муки. Виды, типы и сорта муки.
	4				Химический состав и хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.
	5				Дрожжи: химический состав и показатели качества.
	6				Разрыхлители. Вода. Пищевая поваренная соль.
	7	Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Правила взаимозаменяемости сырья			
	Практические занятия	2			
	1				Качественная оценка пшеничной муки
	2	Определение качества дрожжей			
	Самостоятельная работа	2			
	1				Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;
	2				Заполнение таблицы «Витаминно-минеральные смеси».
3	Оформление рефератов на тему «Сырье хлебопекарного производства».				
Тема 1.2. Прием, хранение и подготовка сырья к производству	Содержание	2		2	
	1				Прием основного и дополнительного сырья. Хранение муки.
					Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки. Порча муки.
					Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки.
	Хранение и подготовка соли, дрожжей и дополнительного сырья.				
	Практические занятия	2			
	1				Подготовка основного и дополнительного сырья к производству
	Самостоятельная работа	2			
	1				Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.
					Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы.
Оформление реферата на тему «Прием и хранение сырья»					

Раздел 2. Приготовление пшеничного теста		58		
Тема 2.1. Приготовление теста для хлебобулочных изделий	Содержание		4	
	1	Назначение замеса теста.	0,20	2
	2	Процессы, происходящие при замесе теста.		
	3	Понятие рецептуры. Унифицированная и производственная.		
	4	Понятие полуфабриката в хлебопечении.		
	5	Спиртовое и молочнокислое брожение. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения.		
	5	Понятие периодического способа приготовления теста.		
	6	Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь. Понятие непрерывного способа приготовления теста.		
	Практические занятия		2	
	1	Расчет производственной рецептуры при периодическом способе приготовления теста		
	2	Расчет производственной рецептуры при непрерывном приготовлении теста		
	Самостоятельная работа		4	
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к лабораторным и практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему «Приготовление теста»		
Тема 2.2. Приготовление пшеничного теста безопасным способом.	Содержание		4	
	1	Порядок закладки сырья для пшеничного безопасного теста.	0,20	2
	2	Режимы замеса и приготовления пшеничного безопасного теста.		
	3	Технологическое оборудование. Безопасные условия труда при приготовлении теста.		
	4	Показатели качества безопасного теста. Возможные дефекты безопасного теста.		
	Практические занятия		4	
	1	Приготовление жидких дрожжей		
	2	Составление инструкционной карты приготовления теста безопасным способом		
	3	Приготовление теста однофазными способами		
	4	Составление технологической схемы приготовления безопасного теста		
	Самостоятельная работа		4	
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к практическим работам.		

		Оформление доклада и презентации на тему «Приготовление теста безопасным способом»			
Тема 2.3. Приготовление опары.	Содержание		2		
	1	Понятие опары.			2
	2	Технологическое значение опары. Виды опары.			
	3	Методы определения готовности опары.			
	Самостоятельная работа		2		
1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к лабораторным и практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему «Виды и приготовление опар в хлебопекарном производстве»				
Тема 2.4. Приготовление теста на густой и большой густой опарах.	Содержание		4		
	1	Технологические режимы приготовления теста на густой и большой густой опарах.			2
	2	Стадии и способы приготовления теста.			
	3	Технологические режимы приготовления теста на густой опаре для сдобных изделий.			
	4	Понятие отсдобки.			
	5	Органолептическая оценка качества теста.			
	Практические занятия		4		
	1	Составление инструкционных карт приготовления теста на густых опарах			
	2	Приготовление густой опары			
	3	Приготовление теста из пшеничной муки на густой опаре			
	4	Составление технологических схем приготовления теста на густых опарах			
	Самостоятельная работа		4		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему «Приготовление теста на густых опарах»			
Тема 2.5. Приготовление теста на жидких опарах.	Содержание		2		
	1	Технологические режимы приготовления теста на жидкой, большой жидкой и соленой опарах.			2
	2	Стадии и способы приготовления теста.			
	3	Органолептическая оценка качества теста.			

	Практические занятия		4			
	1	Составление инструкционных карт приготовления теста на жидких опарах				
	2	Приготовление жидких опар				
	3	Приготовление теста из пшеничной муки на жидких опарах				
	4	Составление технологических схем приготовления теста на жидких опарах				
Самостоятельная работа		2				
1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему «Приготовление теста на жидких опарах»					
Тема 2.6. Приготовление теста ускоренным и интенсивным способами.	Содержание		2			
	1	Приготовление теста на сухих заквасках				2
	2	Приготовление теста с применением органических кислот				
	3	Приготовление теста на дисперсной фазе				
	4	Приготовление теста на окислительной фазе				
	5	Приготовление теста по интенсивной («холодной») технологии				
	Практические занятия		4			
	1	Составление инструкционных карт приготовления теста ускоренными и интенсивными технологиями				
	2	Составление технологических схем приготовления теста ускоренными и интенсивными технологиями				
	Самостоятельная работа		4			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему «Приготовление теста ускоренными и интенсивными технологиями»				
Раздел 3. Приготовление ржаного теста			18			
Тема 3.1 Характеристика ржаного теста.	Содержание		2		2	
	1	Требования к качеству ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям.				
	2	Способы приготовления ржаного теста. Микрофлора теста.				
	3	Назначение, приготовление заварок и заквасок.				
	Практические занятия		2			
1	Выполнение операций по приготовлению заварок.					

	2	Выполнение операций по приготовлению заквасок.			
	3	Составление инструкционных карт и технологических схем			
	Самостоятельная работа		2		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему «Приготовление теста для ржаных сортов хлеба»			
Тема 3.2 Приготовление ржаного	Содержание		2		
	1	Образование ржаного теста.			2
	2	Отличительные особенности ржаного теста.			
	3	Техника и продолжительность замеса теста на заварках и заквасках.			
	4	Определение готовности ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям.			
	5	Требования к качеству готового теста.			
	6	Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.			
	7	Применение добавок и улучшителей при однофазных технологиях.			
	Практические занятия		6		
	1	Приготовление ржаного теста на жидких заквасках.			
	2	Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках.			
	3	Составление инструкционных карт и технологических схем			
	4	Выполнение операций приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки.			
	5	Органолептическая оценка качества готового теста.			
	Самостоятельная работа		4		
1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, создание презентаций. Подготовка к практическим работам Подготовка докладов на тему: - Приготовление теста для хлеба курского заварного. - Приготовление теста для хлеба бородинского. - Приготовление теста для хлеба рижского.				
Раздел 4. Приготовление теста для бараночных и сухарных изделий			2		
Тема 4.1 Технология приготовления теста для бараночных и сухарных изделий	Содержание		2		2
	1	Приготовление теста для бараночных и сухарных изделий			0,15
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					
МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			126		
Раздел 5. Основное и	Содержание		4		

дополнительное сырье кондитерского производства	1	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий	2		2
	2	Основное и дополнительное сырье кондитерского производства	2		2
	Практические занятия		2		
	1	Определение качества сахара, масла сливочного и яиц.			
	Самостоятельная работа		4		
1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, создание презентаций. Подготовка к практическим работам				
Раздел 6. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	Содержание		36		
	1	Замес теста. Роль белков и крахмала в образовании теста.	2		1
	2	Состав и свойства кондитерского теста. Физические условия образования теста	2		1
	3	Технология приготовления теста для печенья сахарного периодическим и непрерывным способом.	2		2
	4	Технология приготовления теста для печенья затяжного периодическим и непрерывным способом.	2		2
	5	Технология приготовления теста для крекеров	2		2
	6	Технология приготовления теста для галет	2		2
	7	Технология приготовления теста для печенья песочно-выемного и песочно-отсадного.	2		2
	8	Технология приготовления теста для печенья бисквитно-сбивного и белково-сбивного.	2		2
	9	Технология приготовления теста для сдобных сухариков и кексиков. Тесто для овсяного печенья.	2		2
	10	Технология приготовления сдобного пресного теста	2		2
	11	Технология приготовления теста для пряников сырцовым способом. Технология приготовления теста для пряников заварным способом	2		2
	12	Технология приготовления теста для бисквита (основного). Технология приготовления теста для бисквита «Буше»	4		2
	13	Технология приготовления теста для песочного полуфабриката	2		2
	14	Технология приготовления теста для заварного полуфабриката	2		2
	15	Технология приготовления теста для слоеного пресного полуфабриката	2		2
	16	Технология приготовления теста для вафельного полуфабриката	2		2
	17	Технология приготовления теста для воздушного и воздушно-орехового полуфабриката	2		2
	Практические занятия		34		
	1	Приготовление теста для сахарного и затяжного печенья.	4		
	2	Приготовление пряничного теста сырцового и заварного.	4		
3	Приготовление теста для бисквита (основного), бисквита «буше»,	6			

		бисквита «Прага» и изделий без отделки из них			
	4	Приготовление песочного теста и изделий без отделки из него	6		
	5	Приготовление заварного теста и изделий без отделки из него	6		
	6	Приготовление слоеного пресного теста и изделий без отделки из него. Приготовление теста воздушного и изделий без отделки из него	6		
	7	Составление технологической и калькуляционной карт (по индивидуальному заданию)	2		
	Самостоятельная работа		32		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	4		
	2	Подготовка к практическим работам.	4		
	3	Подбор видеофрагментов по приготовлению различных видов теста	6		
	4	Составление презентаций	6		
	5	Подготовка рефератов и сообщений	4		
	6	Составление тестов и кроссвордов по темам	4		
	7	Составление технологических схем по темам	4		
Раздел 7. Оборудование для приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Содержание		8		
	1	Оборудование для замеса теста	2		2
	2	Оборудование для взбивания теста	2		2
	3	Оборудование для приготовления теста непрерывным способом для сахарного и затяжного печенья.	4		2
	Самостоятельная работа		6		
	1	Подбор видеофрагментов по приготовлению различных видов теста	2		
	2	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	2		
3	Подготовка к комплексному экзамену	2			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					
Учебная практика Виды работ: Техника безопасности. Санитарные требования к тестоприготовительному отделению. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов и тестомесильными машинами. Хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста. Приготовление и применение заварок. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста.			72		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					

Производственная практика Виды работ: -Техника безопасности организация рабочего места тестоприготовительного отделения -хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; -приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста; -способы приготовления опары для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления - оценивать качество закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - определять различными методами готовность теста в процессе созревания; -оценивать качество закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания; -способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	36		
Экзамен квалификационный			
Всего	324	0,65	

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», мастерской «Учебная пекарня».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебной литературы;
- наглядные пособия, плакаты, муляжи.
- комплект бланков технологической документации;
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- мебель;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- Тестомесильная машина;
- Миксеры;
- Расстоечный шкаф;
- Печь конвекционная.

Мастерская «Хлебопечение»:

Оборудование: аппарат шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P; тестораскаточная машина; блендер ручной Braun 4200-MQ9005X; весы настольные CAS Corp.Ltd. Весы AD-5; машина тестоделительно-округл. Серии SPA, мод. SPA M 30; микроволновая печь; миксеры планетарные; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5; тестомесильные машины; шкафы пекарские; шкафы расстоечные; шкафы холодильные; шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.

Инструменты: производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, ситечки, скребки.

Расходные материалы: губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки.

Материально – техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики, которая проводится концентрировано.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. [Электронный ресурс]- М.: Академия, 2018. - 240 с.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с.

3. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015.

2. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003> (дата обращения: 10.11.2019).

2. ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения: 10.11.2019).

3. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой) Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123909> (дата обращения: 10.11.2019).

4. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011> (дата обращения: 10.11.2019).

5. Изделия из заварного теста <http://fcior.edu.ru/card/26742/izdeliya-iz-zavarnogo-testa.html>

6. Изделия из слоеного теста. Практическая работа. <http://fcior.edu.ru/card/11>

7. Мучные кондитерские изделия. Характеристика сырья. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/card/18356/muchnye-konditerskie-izdeliya-harakteristika-syrya-prakticheskaya-rabota-2.html>

8. Пресное сдобное тесто и изделия из него. Контрольная работа 1. <http://fcior.edu.ru/card/18535/presnoe-sdobnoe-testo-i-izdeliya-iz-nego-kontrolnaya-rabota-1.html>

9. Пресное сдобное тесто и изделия из него. Практическая работа 2. <http://fcior.edu.ru/card/18528/presnoe-sdobnoe-testo-i-izdeliya-iz-nego-prakticheskaya-rabota-2.html>

10. Производство хлеба. Режим доступа: <https://moybiznes.org/proizvodstvo-hleba> (дата обращения: 10.11.2019).

11. Сырье хлебопекарного производства (презентация) Режим доступа <https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sire-hlebopekarnogo-proizvodstva-1767614.html>

12. Сухарные изделия (презентация). Режим доступа <https://ppt-online.org/80029>

13. Технологический процесс приготовления воздушного теста. Изделия из воздушного теста. <http://fcior.edu.ru/card/10888/tehnologicheskij-process-prigotovleniya-vozdushnogo-testa-izdeliya-iz-vozdushnogo-testa.html>

14. Технологический процесс приготовления воздушного теста и изделия из него. Меренги. Практическая работа <http://fcior.edu.ru/card/3041/tehnologicheskij-process-prigotovleniya-vozdushnogo-testa-i-izdeliya-iz-nego-merengi-prakticheskaya-rabota.html>

15. Технологический процесс приготовления воздушного теста. Изделия из воздушного теста. Контрольная работа. <http://fcior.edu.ru/card/7182/tehnologicheskij-process-prigotovleniya-vozdushnogo-testa-izdeliya-iz-vozdushnogo-testa-kontrolnaya-rabota.html>

16. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него. Кольцо воздушное. Практическая работа. <http://fcior.edu.ru/card/14117/tehnologicheskij->

process-prigotovleniya-zavarnogo-testa-i-izdeliy-iz-nego-kolco-vozdushnoe-prakticheskaya-rabota.html

17. Технологический процесс приготовления заварного теста. Изделия из заварного теста. <http://fcior.edu.ru/card/2572/tehnologicheskij-process-prigotovleniya-zavarnogo-testa-izdeliya-iz-zavarnogo-testa.html>

18. Технологический процесс приготовления заварного теста. Изделия из заварного теста. Контрольная работа. <http://fcior.edu.ru/card/2959/tehnologicheskij-process-prigotovleniya-zavarnogo-testa-izdeliya-iz-zavarnogo-testa-kontrolnaya-rabota.html>

19. Этапы производства хлебобулочных изделий (презентация) Режим доступа <http://www.myshared.ru/slide/486429/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует практический опыт хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; - умеет пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - демонстрирует умения взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; - оценивает качество сырья по органолептическим показателям; - знает характеристики сырья и требования к его качеству; - демонстрирует знания правил хранения сырья; - знает правила подготовки сырья к пуску в производство 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	<ul style="list-style-type: none"> - имеет практический опыт приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; - определяет физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; - определяет различными методами готовность теста в процессе созревания; - показывает знания способов активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; - знает способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; - знает структуру и физические свойства различных видов теста; - знает сущность процессов 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	созревания теста	
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует практический опыт приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; - умеет оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - определяет физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; - показывает знания способов активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; - знает способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; - демонстрирует знания методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для приготовления теста; - умеет производить регулировку дозирующего оборудования в зависимости от рецептур - демонстрирует умения применять безопасные приемы работы на тестоприготовительном оборудовании - показывает знания методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; - знает правила работы на тестоприготовительном оборудовании 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студентов не только формирование 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
--	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрирует интерес к будущей профессии</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области тестоведения</p> <p>- оценивает эффективность и качество выполнения работы.</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- анализирует и оценивает ситуацию; - принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способен нести за них персональную ответственность;</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

		– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- осуществляет поиск информации, для принятия эффективного решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- использует ИКТ для извлечения и реализации новой информации, применяет ее в профессиональной деятельности;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- распределяет обязанности внутри трудового коллектива; - выстраивает доброжелательные отношения с людьми в процессе трудовой деятельности; - разрешает конфликтные ситуации	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете

		по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет выбор решения в определенной ситуации, способность оценить его последствия; - проявляет ответственность за результаты выполнения задания коллективом, результативность работы, корректировку работы 	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение
к ОПОП ППКРС по профессии
19.01.04 Пекарь



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №799 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный N 29657) (далее – ФГОС СПО), с учетом требований Профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. №914н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Магель Т.А., преподаватель

Кугаевская Ю.М., преподаватель

Агапова Л. Я., преподаватель

Игнатова О.А., преподаватель

Константинова Г.Т., мастер производственного обучения

Чайкина О.Ю., старший методист

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»

Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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. 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации и переподготовки специалистов пищевой промышленности, в профессиональной подготовке при освоении рабочей профессии Пекарь, Кондитер на базе среднего (полного) общего образования, стаж работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 404 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 152 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 42 часа;
консультации – 2 часа;
учебной практики – 144 часа;
производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: 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.
ПК 4.3.	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 (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. 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	
	МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных плит	76	54	26	-	21	-	1		
ПК 4.1-4.4, ПК 4.6	Тема 1.1. Выпечка хлебобулочных изделий	26	20	12		6				
ПК 4.6	Тема 1.2. Хлебопекарные печи	26	18	6		6				
ПК 4.1-4.4, ПК 4.6	Тема 1.3. Выход хлебобулочных изделий	9	6	4		5				
ПК 4.1-4.4, ПК 4.6	Тема 1.4. Качество хлебобулочных изделий	8	6	4		4				
ПК 4.2, 4.4	Тема 1.5. Бараночные и сухарные изделия	11	6	2		4		1		
	МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных	76	54	30	-	21	-	1		

	полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий									
ПК 4.5- 4.6	Тема 1.1. Выпечка основных выпеченных полуфабрикатов для приготовления тортов и пирожных	32	28	18		4				
ПК 4.3	Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов для отделки кондитерских изделий	8	4			4				
ПК 4.5	Тема 1.3. Приготовление кондитерских изделий	26	18	12		8				
ПК 4.6	Тема 1.4. Оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов и выпечки изделий	10	4			5		1		
	Учебная практика, часов	144							144	
	Производственная практика	108								108
	Всего:	404	108	56	-	42	-	2	144	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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 работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК 04.01. Технология выпекания хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных плит		54		
Тема 1.1 Выпечка хлебобулочных изделий	Содержание	8	2	
	1 Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке.	2		
	2 Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.	2		
	3 Упек, факторы на него влияющие. Режимы выпечки хлебобулочных изделий.	2		
	4 Определение готовности хлебобулочных изделий. Особенности выпечки изделий из замороженного теста	2		
	Практические занятия		12	
	1 Выпечка формового и подового хлебов из пшеничной муки и изделий из замороженного теста. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Определение упека хлебобулочных изделий.	6		
	2 Выпечка хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки и заварных видов хлеба и диетических хлебобулочных изделий. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Определение упека хлебобулочных изделий.	6		
	Самостоятельная работа		6	
	1 Подготовка к практическим работам, оформление результатов практических работ. Решение ситуационных задач по определению упека.	2		
	2 Выполнение рефератов на тему «Режимы выпечки хлебобулочных изделий».	2		
	3 Создание электронных презентаций по теме «Выпечка хлебобулочных изделий»	2		
	Тема 1.2 Хлебопекарные печи	Содержание	12	2
1 Классификация печей.		2		
2 Основные элементы печей.		2		
3 Типы печей.		4		
4 Расстойно-печные агрегаты.		2		
5 Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности.		2		

	Практические занятия	6	
	1 Устройство и принцип работы хлебопекарных печей	6	
	Самостоятельная работа	6	
	1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы.	2	
	2 Подготовка докладов и презентаций «Классификация хлебопекарных печей»	4	
Тема 1.3 Выход хлебобулочных изделий	Содержание	2	
	1 Нормы выхода хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на выход готовой продукции. Расчет фактического выхода хлеба, экономии и перерасхода муки.	2	2
	Практические занятия	4	
	1 Расчет фактического выхода хлеба	2	
	2 Определение расхода муки	2	
	Самостоятельная работа	3	
	1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы.	2	
	2 Выполнение реферата на тему «Выход хлебобулочных изделий»»	3	
Тема 1.4 Качество хлебобулочных изделий	Содержание	2	
	1 Понятие качества хлеба и факторы его определяющие. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Мероприятия по устранению дефектов хлеба.	2	2
	Практические занятия	4	
	1 Изучение нормативных документов, регламентирующих показатели качества и безопасность хлеба.	2	
	2 Органолептическая оценка качества хлеба пшеничного и хлеба из ржаной муки. Определение дефектов хлеба	2	
	Самостоятельная работа	2	
	1 Подготовка докладов и презентаций на тему «Качество хлебобулочных изделий»	4	
Тема 1.5 Бараночные и сухарные изделия	Содержание	4	
	1 Технология приготовления бараночных изделий.	2	2
	2 Технология приготовления сухарных изделий.	2	2
	Практические занятия	2	
	1 Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия. Составление схемы производства	2	
	Самостоятельная работа	4	

	1	Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы.	2	
	2	Подготовка докладов и презентаций на тему «Бараночные и сухарные изделия»	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий			76	
Тема 1.1. Выпечка основных выпеченных полуфабрикатов для приготовления тортов и пирожных	Содержание		10	2
	1	Особенности выпечки бисквитных и песочных полуфабрикатов	2	2
	2	Особенности режима выпечки заварного полуфабриката	4	2
	3	Особенности режима выпечки слоеного, воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов	4	2
	Практические занятия		18	
	1	Приготовление бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов	6	
	2	Приготовление заварного и песочного полуфабрикатов	6	
	3	Приготовление выпеченных заготовок из слоеного и воздушного теста	6	
	Самостоятельная работа		2	
	1	Составить таблицу «Особенности выпечки основных полуфабрикатов для производства тортов и пирожных»	2	
	2	Подбор видеофрагментов по теме.	2	
	Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов для отделки кондитерских изделий	Содержание		4
1		Приготовление сиропов и помады для отделки кондитерских изделий	2	2
2		Приготовление различных видов посыпок и глазурей для отделки кондитерских изделий	2	2
Самостоятельная работа		4		
1		Подбор видеофрагментов «изготовление элементов отделки из шоколада», работа с глазурью и т.п.	4	
Тема 1.3. Приготовление кондитерских изделий	Содержание		6	
	1	Особенности режима выпечки пряничных изделий	2	2
	2	Особенности режима выпечки кексов, вафель	2	2
	3	Особенности режима выпечки печенья	2	2
	Практические занятия		12	
	1	Приготовление кексов и вафель	6	

	2	Выпечка и отделка пряничных изделий и печенья	6	
	Самостоятельная работа		8	
	1	Составление технологических схем по заданию	4	
	2	Составление технологических карт и калькуляционных карт	4	
Тема 1.4. Оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов и выпечки изделий	Содержание		4	
	1	Виды оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	2	Виды оборудования для выпечки мучных кондитерских изделий	2	
	Самостоятельная работа		5	
	1	Подготовка к комплексному экзамену	5	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Техника безопасности. Санитарные требования к отделению для выпечки.</p> <p>Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>Загружать полуфабрикаты в печь;</p> <p>Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</p> <p>Определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>Разгружать печь;</p> <p>Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p> <p>Выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям.</p> <p>Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья;</p> <p>Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</p> <p>Контроль парового и температурного режима пекарной камеры;</p> <p>Определение готовности изделий при выпечке;</p> <p>Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>Приготавливать отделочную крошку, помаду;</p> <p>Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>			144	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Техника безопасности. Санитарные требования к отделению для выпечки.</p> <p>Самостоятельная работа по</p> <p>Определению готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p>			108	

Загрузка полуфабрикатов в печь; Контролю парового и температурного режима пекарной камеры; Определению готовности изделий при выпечке; Определению выхода готовой продукции, расчёту упека и усушки; Выпеканию сухарных плит и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям. Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья; Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; Контроль парового и температурного режима пекарной камеры; Определение готовности изделий при выпечке; Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; Приготавливать отделочную крошку, помаду; Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Консультации	1	
Экзамен квалификационный		
Всего	404	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», мастерской «Учебная пекарня».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебной литературы;
- наглядные пособия, плакаты, муляжи.
- комплект бланков технологической документации;
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- мебель;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- Тестомесильная машина;
- Миксеры;
- Расстоечный шкаф;
- Печь конвекционная.

Мастерская «Хлебопечение»:

Оборудование: аппарат шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P; тестораскаточная машина; блендер ручной Braun 4200-MQ9005X; весы настольные CAS Corp.Ltd. Весы AD-5; машина тестоделительно-округл. Серии SPA, мод. SPA M 30; микроволновая печь; миксеры планетарные; плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 3,5; тестомесильные машины; шкафы пекарские; шкафы расстоечные; шкафы холодильные; шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.

Инструменты: производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, ситечки, скребки.

Расходные материалы: губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки.

Материально – техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики, которая проводится концентрировано.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с.

2. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 288 с.

3. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.

4. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительная литература:

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.

2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. — 9-е изд., стер. -М. [Электронный ресурс]: Издательский центр «Академия», 2016. — 400

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2012. - 160с.

4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.

5. Хромеенков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.

6. Производственное обучение профессии "Кондитер»: в 2 ч. - Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 208 с.

7. Производственное обучение профессии "Кондитер»: в 2 ч. - Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко]. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 192 с.

8. Комплект электронных плакатов по поварскому и кондитерскому делу. CD диск 8SF19060416. [Электронный ресурс]

9. Повар, кондитер. Руководство пользователя электронного учебно-методического комплекса (ЭУМК) SCORM-версия (для дистанционного обучения) [Электронный ресурс]. Диполь корпорация.

Интернет-ресурсы

1. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003> (дата обращения 1.04.2019)

2. ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия

Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения 1.05.2019)

3. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой) Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123> (дата обращения 1.05.2019)

4. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011>(дата обращения 01.05.2019)

5. Производство хлеба Режим доступа: <https://moybiznes.org/proizvodstvo-hleba> (дата обращения 01.04.2019)

6. Процесс производства хлеба Режим доступа: <https://chistoprudov.livejournal.com/12500.html> (дата обращения 01.05.2019)

7. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий Режим доступа: <https://www.agroprod mash-expo.ru/ru/articles/2016/tehnologiya-proizvodstva-hleba-hlebobulochnyh-izdelij/> (дата обращения 09.05.2019)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	- Проводит органолептическую оценку полуфабрикатов.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
	- Определяет готовность полуфабрикатов к выпечке.	
	- Подготавливает необходимое оборудование для выпечки полуфабрикатов.	
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	- Загружает полуфабрикаты в печь.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
	- Определяет готовность изделий при выпечке.	
	- Разгружает печь.	
	- Оценивает качество выпеченных изделий по органолептическим показателям.	
	-Применяет различные приемы посадки полуфабрикатов в печь.	
	-Знает методы определения готовности изделий при выпечке.	
	-Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры.	
	-Определяет выход готовой продукции, рассчитывает упек и усушку.	
	-Знает методы расчета упека и усушки хлебных изделий	
	-Знает методы расчета готовой продукции.	
ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	- Готовит отделочную крошку, помаду.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических
	- Производит отделку поверхности готовых изделий	

	сахарной пудрой, крошкой, помадой.	занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сахарных изделий.	- Выпекает сушки, сахарные изделия.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
- Выпекает сахарные плиты и производит сушку нарезанных ломтей сухарей.	-Выполняет условия выпекания сахарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей.	
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	-Проводит органолептическую оценку полуфабрикатов.	
-Определяет готовность полуфабрикатов к выпечке.	-Выпекает полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	
-Выпекает кексы, пряники, вафли, печенье. Выпекает кексы, пряники, вафли, печенье.	-Контролирует режимы выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий.	

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	-Регулирует режимы работы печи.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
	-Соблюдает правила техники безопасности при выборке готовой продукции.	
	-Выполняет работу по наладке и регулированию режима работы печи.	

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.	- демонстрирует интерес к будущей профессии	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области тестоведения - оценивает эффективность и	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной

	качество выполнения работы.	работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- анализирует и оценивает ситуацию; - принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способен нести за них персональную ответственность;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- осуществляет поиск информации, для принятия эффективного решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии	- использует ИКТ для извлечения и реализации новой информации, применяет ее в	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>профессиональной деятельности;</p>	<p>занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- распределяет обязанности внутри трудового коллектива; - выстраивает доброжелательные отношения с людьми в процессе трудовой деятельности; - разрешает конфликтные ситуации</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>- осуществляет выбор решения в определенной ситуации, способность оценить его последствия; - проявляет ответственность за результаты выполнения задания коллективом, результативность работы, корректировку работы</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

