

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 ППСЗ по специальности  
19.02.03 Технология хлеба,  
кондитерских и макаронных изделий



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16476 ПЕКАРЬ

Тюмень 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402), с целью реализации требований Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (ПС-Пек), с учётом комплектов оценочной документации № 1.1-1.4 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» (ДЭ-Хл).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

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 программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида деятельности: Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий

ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий

ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия

ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия

ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия

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

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

*иметь практический опыт:*

- разработки меню /ассортимента хлебобулочной продукции (ПС-Пек);
- контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);
- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции (ПС-Пек);
- замешивания и формовки теста вручную и на специальном оборудовании (ПС-Пек);
- выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).

*уметь:*

- применять приемы смешанной закваски (ПС-Пек);
- применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий (ПС-Пек);
- применять различные способы замесов: замешивать тесто вручную и работать на тестомесе (ПС-Пек);
- определять дефекты теста (ПС-Пек);
- оценивать качество формовки хлебобулочной продукции (ПС-Пек);
- соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе (ПС-Пек);
- применять технологии выпечки несдобных, сдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий (ПС-Пек);
- соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС-Пек);
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);
- работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания – ХАССП (ДЭ-Хл);
- готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу (ПС-Пек);
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции (ПС-Пек);
- составлять портфолио на хлебобулочную продукцию (ПС-Пек).

знать:

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

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 435 час часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 255 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;

консультации – 1 час;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часов.

### 1.4. Использование часов вариативной части ОПОП

Междисциплинарный курс	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
МДК 06.01 Выполнение работ по профессии «Пекарь»	Междисциплинарный курс включен в учебный план с целью реализации требований Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (ПС-Пек), с учётом комплектов оценочной документации № 1.1-1.4 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» (ДЭ-Хл).	255	62	108

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Пекарь», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Составлять рецептуры хлебобулочных изделий
ПК 6.2.	Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 6.3.	Формовать хлебобулочные изделия
ПК 6.4.	Выпекать хлебобулочные изделия
ПК 6.5.	Презентовать и продавать хлебобулочные изделия
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультация	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1. – ПК 6.5.	МДК 06.01 Выполнение работ по профессии «Пекарь»	255	170	108	–	84	–	1	–	–
	Учебная практика, часов	72							72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	108								108
	Всего:	435	170	108	–	84	–	1	72	108

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>МДК.06.01 Выполнение работ по профессии «Пекарь»</i>		255	
<i>Тема 1.1. Размножение и выращивание дрожжей. Тема 1.1.1. Технология производства дрожжей.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	<i>Введение. Профессиональная значимость. Размножение и выращивание дрожжей. Активирование прессованных дрожжей. Методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей</i>	2	2
	<i>Оборудование дрожжевого цеха. Требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами</i>	2	2
	<i>Практические занятия</i>	4	-
	<i>Практическое занятие № 1. Определение кислотности дрожжей и подъемной силы.</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 2. Расчет расхода дрожжевой суспензии и жидких дрожжей, рецептуры активации дрожжей.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 1. Составление опорного конспекта по теме «Размножение дрожжей»</i>	2	
<i>Тема 1.2. Приготовление теста Тема 1.2.1. Характеристика сырья и требования к его качеству</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	<i>Основное и дополнительное сырьё для производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. Характеристика сырья.</i>	2	2
	<i>Требования к качеству сырья. Правила хранения сырья. Правила подготовки сырья к пуску в производство. Подготовка муки и др. видов сырья.</i>	2	2
	<i>Практические занятия</i>	6	-
	<i>Практическое занятие № 3. Определение физико-химических показателей качества сырья.</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 4. Подготовка сырья: взвешивание, растворение, дозирование.</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 5. Оценка качества сырья по органолептическим показателям.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	12	-
	<i>Самостоятельная работа № 2. Составление опорного конспекта по теме «Приготовление теста»</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа № 3. Подготовка реферата «Традиционный способ приготовления теста на густой опаре».</i>	6	
	<i>Самостоятельная работа № 4. Подготовка презентации «Приемы, применяемые для сокращения брожения опары».</i>	4	



Тема 1.2.2. Приготовление теста из пшеничной муки	Содержание учебного материала	4	
	Способы замеса теста. Приготовление теста опарным способом: на большой густой и густой опарах, жидких опарах. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление теста из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах: на жидкой дисперсной фазе, на набухающем полуфабрикате, пшеничных заквасках.	2	2
	Безопарный и ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки: на молочной сыворотке, с применением улучшителей, на замороженных полуфабрикатах. Сущность процессов созревания теста. Методы определения готовности полуфабрикатов. Сущность процессов созревания теста. Методы определения готовности полуфабрикатов.	2	2
	Практические занятия	10	-
	Практическое занятие № 6. Расчет производственных рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки.	2	
	Практическое занятие № 7. Составление технологических инструкций.	2	
	Практические занятия № 8-10. Приготовление теста из пшеничной муки различными способами тестоведения. Оценка качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. Определение готовности теста в процесс созревания.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	-
	Самостоятельная работа № 5. Составление опорного конспекта по теме «Сущность процессов созревания теста»	2	
	Самостоятельная работа № 6. Подготовка сообщения «Приготовление теста на густой опаре в агрегатах И8-ХТА-6».	4	
Тема 1.2.3. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	Содержание учебного материала	4	
	Приготовление ржаного теста многофазным способом на густых и жидких заквасках. Микрофлора ржаных заквасок и теста. Приготовление ржаного теста на специальных полуфабрикатах.	2	2
	Приготовление ржаного теста однофазным способом. Алгоритм расчета производственных рецептур для приготовления ржаного теста.	2	2
	Практические занятия	10	-
	Практическое занятие № 11. Расчет производственных рецептур на хлеб ржаной.	2	
	Практическое занятие № 12. Расчет производственных рецептур на хлеб ржано-пшеничный.	2	
	Практические занятия № 13-15. Приготовление теста из ржаной муки различными способами.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа № 7. Составление опорного конспекта по теме «Микрофлора ржаных заквасок и теста»	2	
Тема 1.2.4. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	4	
	Разрыхлители. Способы разрыхления	2	2
	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	2	2

	<i>Практические занятия</i>	14	-
	<i>Практическое занятие № 16. Расчет рецептур приготовления теста мучных кондитерских изделий</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 17. Расчет рецептур приготовления теста мучных кондитерских изделий</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 18. Расчет рецептур приготовления теста мучных кондитерских изделий</i>	2	
	<i>Практические занятия № 19-20. Приготовление бисквитного, песочного, заварного и слоеного теста. Определение качества теста по органолептическим и физико-химическим показателям.</i>	4	
	<i>Практические занятия № 21-22. Приготовление теста для печенья, пряников, вафель. Определение качества теста по органолептическим и физико-химическим показателям.</i>	4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	8	-
	<i>Самостоятельная работа № 8. Составление опорного конспекта по теме «Разрыхлители»</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа № 9. Подготовка реферата «Периодический и непрерывный способы приготовления теста на большой густой опаре».</i>	6	
<i>Тема 1.2.5. Тестоприготовительное оборудование</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	<i>Классификация тестоприготовительного оборудования. Технические характеристики тестомесильных машин периодического действия и тестоприготовительных агрегатов.</i>	2	2
	<i>Правила работы и обслуживания тестоприготовительного оборудования.</i>	2	2
	<i>Практические занятия</i>	2	-
	<i>Практическое занятие № 23. Выбор тестоприготовительного оборудования для определенных видов изделий.</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	6	-
	<i>Самостоятельная работа № 10. Составление опорного конспекта по теме «Тестоприготовительное оборудование»</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа № 11. Подготовка презентации «Классификация тестоприготовительного оборудования»</i>	4	
<i>Тема 1.3 Разделка теста Тема 1.3.1. Технология деления теста, формования тестовых заготовок.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	8	
	<i>Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий. Способы разделки различных видов изделий. Режимы расстойки полуфабрикатов.</i>	4	2
	<i>Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования. Правила безопасного обслуживания оборудования.</i>	4	2
	<i>Практические занятия</i>	18	-
	<i>Практические занятия № 24-26. Составление аппаратурно-технологических схем производства различных хлебобулочных изделий.</i>	6	
	<i>Практические занятия № 27-29. Составление аппаратурно-технологических схем производства различных хлебобулочных изделий.</i>	6	
	<i>Практические занятия № 30-32. Способы разделки теста для различных видов изделий.</i>	6	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	12	-

	Самостоятельная работа № 12. Составление опорного конспекта по теме «Разделка теста»	2	
	Самостоятельная работа № 13. Подготовка реферата «Приготовление теста однофазным способом»	6	
	Самостоятельная работа № 14. Подготовка презентации «Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий»	4	
Тема 1.3.2. Технология разделки и формования мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	10	
	Ассортимент мучных кондитерских изделий. Способы разделки песочного, слоеного, заварного и бисквитного полуфабрикатов, кексов.	6	2
	Способы формования печенья, пряников, вафель	4	2
	Практические занятия	12	-
	Практические занятия № 33-38. Разделка различных видов мучных кондитерских полуфабрикатов.	12	-
	Самостоятельная работа обучающихся	12	
	Самостоятельная работа № 15. Составление опорного конспекта по теме «Технология разделки мучных кондитерских изделий»	2	
	Самостоятельная работа № 16. Подготовка реферата «Приготовление бараночного теста однофазным способом с использованием молочной сыворотки»	6	
	Самостоятельная работа № 17. Подготовка презентации «Пряники, вафли»	4	
Тема 1.4. Термическая обработка теста и отделка поверхности изделий. Тема 1.4.1. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий	Содержание учебного материала	10	
	Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий. Условия выпекания сухарных плит и сушки сухарных изделий. Процессы при выпечке.	2	2
	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Классификация хлебопекарных печей, их техническая характеристика. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции.	2	2
	Практические занятия	20	-
	Практические занятия № 39-43. Расчет упека. Расчет выхода готовой продукции.	10	
	Практические занятия № 44-48. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение упека	10	
	Самостоятельная работа обучающихся	12	-
	Самостоятельная работа № 18. Составление опорного конспекта по теме «Термическая обработка теста»	2	
	Самостоятельная работа № 19. Подготовка реферата «Приготовление теста для сдобных сухарей»	6	
	Самостоятельная работа № 20. Подготовка презентации «Процессы при выпечке»	4	
Тема 1.5. Укладка и упаковка готовой продукции. Тема 1.5.1 Технология упаковки и укладки	Содержание учебного материала	10	
	Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки. Требования к упаковке и маркировке изделий. Упаковочное оборудование.	2	2
	Требования к качеству хлебобулочных изделий. Хранение хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении. Усушка.	4	2

готовой продукции	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий. Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий. Оборудование. Требования к качеству мучных кондитерских изделий. Хранение.	4	2
	Практические занятия	12	-
	Практическое занятие № 49-51. Расчет усушки	6	
	Практические занятия № 52-54. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	12	-
	Самостоятельная работа № 21. Составление опорного конспекта по теме «Укладка и упаковка готовой продукции»	2	
	Самостоятельная работа № 22. Подготовка реферата «Тестоприготовительное оборудование импортных и отечественных фирм»	6	
	Самостоятельная работа № 23. Подготовка презентации «Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий»	4	
Консультация		1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Учебная практика		72	-
Виды работ:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Проведение анализа условий хранения сырья: определение температуры, влажности помещения;</li> <li>– Определение физико-химических показателей сырья;</li> <li>– Оценивание качества сырья по органолептическим показателям;</li> <li>– Освоение приемов подготовки сырья к производству:</li> <li>– Освобождение сырья от тары;</li> <li>– Взвешивание муки;</li> <li>– Смешивание муки;</li> <li>– Просеивание сыпучего сырья;</li> <li>– Удаление металлопримесей из сырья;</li> <li>– Фильтрация жидкого сырья;</li> <li>– Приготовление солевых и сахарных растворов.</li> <li>– Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей, приготовление опары, заквасок, активизация дрожжей;</li> <li>– Отработка навыков работы на дозировочном и тестомесильном оборудовании;</li> <li>– Отработка навыков обслуживания для приготовления теста;</li> <li>– Отработка навыков использования производственных рецептур и технологических инструкций при приготовлении различных видов теста;</li> <li>– Определение готовности теста различными методами.</li> <li>– Ознакомление с разделкой теста.</li> <li>– Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</li> <li>– Укладка и упаковка готовой продукции.</li> </ul>			

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Производственная практика Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Прием и подготовка сырья к производству;</li> <li>– Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям;</li> <li>– Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей;</li> <li>– Подготовка дрожжевой суспензии, активизация дрожжей, приготовление жидких дрожжей, приготовление опары, заквасок;</li> <li>– Оценка качества опары, закваски;</li> <li>– Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования;</li> <li>– Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании;</li> <li>– Определение готовности теста;</li> <li>– Определение готовности теста в процессе созревания различными методами;</li> <li>– Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям;</li> <li>– Освоение работ в пекарном отделении.</li> <li>– Работа в остывочном отделении и экспедиции.</li> <li>– Контроль качества выполняемых работ.</li> </ul>	108	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Экзамен квалификационный		
Всего:	435	

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 обеспечена наличием учебного кабинета технологии производства мучных кондитерских изделий, лаборатории Учебная пекарня, мастерской «Хлебопечение».

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 filmy, слайды.

Оборудование лаборатории: шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ – 3, тестомесильная машина ТММ-1М, мукопросеиватель, расстойный шкаф, тестоделитель-округлитель, весы электронные, холодильный шкаф, морозильная камера, столы производственные, ванны трехсекционные для мойки посуды и обработки сырья, стеллаж для сушки посуды, вагонетка для готовой продукции.

Мастерская по компетенции «Хлебопечение», оснащенная оборудованием:

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

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.

2. 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.

3. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 478 с.

Дополнительные источники:

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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

#### 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.

Курсовое проектирование выполняется индивидуально каждым студентом в соответствии с выданным ему заданием равномерно в течение всего семестра обучения. Темы курсовых работ объявляются перед началом курсового проектирования. Для контроля за ходом выполнения курсового проекта предусмотрены консультации для обучающихся в количестве 30 часов (групповые, индивидуальные). Итогом курсового проектирования является публичная защита курсовой работы, которая проводится в конце семестра.

#### 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 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</li> <li>- демонстрирует умения выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления кондитерских изделий</li> <li>- излагает правила безопасного использования технологического оборудования</li> <li>- составляет рецептуры хлебобулочных изделий</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-54;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении хлебобулочных изделий</li> <li>- процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырьё, используемое для приготовления хлебобулочных изделий</li> <li>- аккуратно и экономно использует сырьё в процессе производства хлебобулочных изделий</li> <li>- применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочных изделий</li> <li>- демонстрирует точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)</li> <li>- демонстрирует навыки правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>- излагает правила контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>- демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий</li> <li>- демонстрирует знания последовательности технологических</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-54;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>



	<p>операций при приготовлении полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий</li> <li>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий</li> </ul>	
ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий</li> <li>- демонстрирует умения оформления готовых изделий и полуфабрикатов к подаче</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывает готовые хлебобулочные изделия</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-54;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно дает органолептическую оценку сырью и полуфабрикатам;</li> <li>- готовит тесто различными методами;</li> <li>- владеет производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>-правильно взвешивает, дозирует необходимое сырье;</li> <li>-правильно оценивает качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-54;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно дает органолептическую оценку готовой продукции;</li> <li>- упаковывает различными способами;</li> <li>-эффективно и безопасно использует производственный инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- презентует и продает хлебобулочные изделия</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-54;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	--	--

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- сознательно относится к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий № 1-54; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-23; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- использует современные научные методы и способы решения профессиональных управленческих задач; - составляет план работы на краткосрочный и среднесрочный периоды;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий № 1-54; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-23; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрирует способность анализировать и оценивать ситуацию и нести персональную ответственность;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий № 1-54;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23;</li> </ul> Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения производственных задач;</li> <li>- осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения самостоятельных заданий;</li> </ul>	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-54;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23;</li> </ul> Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-54;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23;</li> </ul> Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работает в коллективе и команде эффективно</li> <li>- общается с коллегами и руководством эффективно</li> </ul>	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-54;</li> <li>– заданий по учебной и</li> </ul>

		<p>производственной практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- берет на себя ответственность за работу членов команды</li> <li>- берет на себя ответственность за результат выполнения заданий</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-54;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития</li> <li>- занимается самообразованием</li> <li>- осознанно планирует повышение квалификации</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-54;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе № 1-23;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий № 1-54;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul>

		<p>– заданий по самостоятельной работе № 1-23;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>– практических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>– выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	--