

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

Приложение № 30.1
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.21 ОСНОВЫ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины 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 22.04.2014г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402), требований работодателей и Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н.

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.21 Основы хлебопечения является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Обучающийся должен иметь практический опыт:

- подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
- поддержания в чистоте и порядке рабочего места;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять хлебобулочную продукцию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;
самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.21 Основы хлебопечения	В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований работодателей и Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н	120	20	60

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	80
в том числе:	
практические занятия	60
лабораторные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	40
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.21 Основы хлебопечения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка кондитерского сырья к производству		5	
Тема 1.1. Введение в профессию. Требование к основному и дополнительному виду сырья	Содержание учебного материала	2	2
	Требования, предъявляемые к современному кондитеру.		
	Инвентарь, оборудование, правила эксплуатации и санитарные требования. Рабочее место кондитера.		
	Виды основного и дополнительного сырья. Условия хранения сырья.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
Тема 1.2. Приготовление теста	Самостоятельная работа № 1. Составить таблицу по основному и дополнительному сырью Составить таблицу по оборудованию и правилам эксплуатации		
	Приготовление теста опарным и безопарным способом	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 2. Составить таблицу с проблемами (даны), причинами и решениями в работе с		
	Практические занятия	6	-
Тема 1.3. Пряности и пищевые добавки (пищевые ароматизаторы, пищевые кислоты, красители). Разрыхлители.	Практические занятия № 1-3. Приготовление теста опарным и безопарным способом и различные виды хлебных изделий(батон,халы,калачи,сайки)		
	Содержание учебного материала	2	2
	Пряности. Хранение, подготовка к использованию		
	Пищевые добавки. Классификация, хранение, использование.		
	Разрыхлители. Виды биологических и химических разрыхлителей. Способы механического разрыхления.		
	Правила выбора и варианты сочетания ингредиентов при приготовлении кондитерских изделий. Правила взаимозаменяемости сырья.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 3. Составить таблицу с видами и характеристиками пищевых добавок (натуральные, искусственные и т.д.) Мифы о дрожжах. (термофильные дрожжи, правда ли, что дрожжи неблагоприятно сказываются на здоровье человека и т.д.)		
Раздел 2. Приготовление ржаного теста.			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами и изделий из него.	Дозирование сырья		
	Виды ржаного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления ржаного теста.		
	Основные способы приготовления ржаного теста. Приготовление ржаного теста на густых и жидких заквасках		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 4. Составление таблиц – рецептуры ржаного теста Дефекты при изготовлении ржаного теста причины их возникновения и способы устранения.		
	Практические занятия	6	-
	Практические занятия № 4-6. Приготовление хлеба бородинского, столового, дарницкого		
Тема 2.2. Виды и технологии приготовления фаршей и начинок.	Содержание учебного материала	2	2
	Виды фаршей, требования к качеству, дефекты, причины возникновения и способы устранения.		
	Фруктовые начинки		
	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства	4	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 5. Составление таблиц – рецептуры фаршей и начинок. (Сырье/масса для приготовления. Переложение рецептов в табличный вид)	6	-
	Практические занятия		
Практические занятия № 7-9. Приготовление фаршей и начинок			
Раздел 3. Приготовление теста для хлебобулочных изделий различными способами			
Тема 3.1. Виды сдобного пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста.	Содержание учебного материала	2	2
	Способы приготовления теста для булочных и сдобных изделий.		
	Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа № 6. Составление технологических схем приготовления бисквитных изделий		
	Практические занятия	6	-
	Практические занятия № 10-12. Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки		
Тема 3.2. Полуфабрикаты воздушный, вафельный и из блинчатого теста.	Содержание учебного материала	2	2
	Воздушный полуфабрикат – виды воздушных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Вафельный полуфабрикат – виды вафельных полуфабрикатов, технология приготовления,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Полуфабрикат из блинчатого теста – технология приготовления, требования к качеству.		
	Практические занятия	6	-
	Практические занятия № 13-15. Приготовление воздушного и вафельного полуфабрикатов и изделий из них.		
Тема 3.3. Заварной, миндальный и пряничный полуфабрикаты	Содержание учебного материала	2	2
	Заварной полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Миндальный полуфабрикат – виды миндальных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Пряничный полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 7. Составление технологических схем приготовления заварных изделий		
	Самостоятельная работа № 8. Составление технологических схем приготовления пряничных изделий.		
	Практические занятия	12	-
	Практические занятия № 16-18. Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него.		
	Практические занятия № 19-21. Приготовление пряничного полуфабриката и изделий из него.		
Тема 3.4. Крошковый и слоеный полуфабрикаты. Полуфабрикаты на основе сахарного и тюлипного теста. Выпеченные полуфабрикатов на основе промышленных смесей.	Содержание учебного материала	2	2
	Крошковый полуфабрикат – виды крошковых полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Слоеный полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Полуфабрикаты из сахарного теста – технология приготовления, требования к качеству.		
	Полуфабрикаты из тюлипного теста – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 9. Создание эскиза для отделки бортовых сторон торта или пирожного с использованием тюлипного теста и бисквита «Джаконда»		
	Самостоятельная работа № 10. Доклад на тему «Полуфабрикаты на промышленных смесях»	12	-
	Практические занятия		
	Практические занятия № 22-24. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практические занятия № 25-27. Приготовление полуфабрикатов на основе тюлипного теста и применение тюлипного теста для приготовления отделочного бисквитного полуфабриката «Джоконда» (на основе разработанных самостоятельно эскизов).		
Раздел 4. Приготовление сложных кондитерских изделий.			
Тема 4.1. Праздничные торты и сложные пряничные изделия	Содержание учебного материала	2	2
	Этапы сооружения, правила монтажа, способы крепления. Виды и формы.		
	Оценка качества и хранение сложных кондитерских изделий.		
	Практические занятия	6	-
	Практические занятия № 28-30. Сооружение сложных пряничных изделий. Дифференцированный зачет.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		120	

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).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета
Технология изготовления хлебобулочных изделий.

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.

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. 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.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. 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.

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., [16] с. цв. ил.

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., [16] с. цв. ил.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-30 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-10 Оценка результатов промежуточной аттестации
безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-30 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-10 Оценка результатов промежуточной аттестации
аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте в хлебобулочном производстве;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-30 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-10 Оценка результатов промежуточной аттестации
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-30 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-10 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;	Оценка результатов устного опроса по темам № 1.1-4.1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-10 Оценка результатов промежуточной аттестации
назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; технологии приготовления хлебобулочной продукции;	Оценка результатов устного опроса по темам № 1.1-4.1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-10 Оценка результатов промежуточной аттестации
правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	Оценка результатов устного опроса по темам № 1.1-4.1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-10 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	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.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-10
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	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-10
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- анализирует и оценивает ситуацию и несет за них персональную ответственность	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-10
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения производственных задач; - осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения самостоятельных заданий	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-10
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-10
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- работает в коллективе и команде эффективно - общается с коллегами и руководством эффективно	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-10
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- берет на себя ответственность за работу членов команды - берет на себя ответственность за результат выполнения заданий	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-10
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития - Занимается самообразованием - осознанно планирует повышение квалификации	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-10
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30, самостоятельной работы № 1-10