РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление теста

для профессии 19.01.04 Пекарь

2019 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО **19.01.04 Пекарь.**

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:
Ануфриева Лидия Борисовна – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»
Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»
© Ануфриева Лидия Борисовна – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**6**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**7**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**17**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	**19**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Приготовление теста

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь,** входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.2.1 Подготавливать и дозировать сырьё.

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 и профессиональной подготовке работников в области хлебопекарного и кондитерского производства при наличии основного общего и среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – осуществление процесса приготовления теста для хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

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 сырьё;
- 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 производству;
- способы активизации прессованных и сушеных дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулирования дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов в стадиях приготовления теста, при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства при замесе различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании периодического и непрерывного действия.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - 660 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 300 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 100 часов;

учебной и производственной практики – 360 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 02.1	Подготавливать и дозировать сырье
ПК 02.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 02.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 02.4	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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			*Практика*	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	*Производственная, часов* (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 02.1	**Раздел 1. Подготовка сырья к производству**	**24**	**16**	6	**8**		
ПК 02.2, 02.3, 02.4	**Раздел 2. Приготовление теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки**	**81**	**54**	26	**27**		
ПК 02.2, 02.3, 02.4	**Раздел 3. Приготовление теста для хлебобулочных изделий из ржаной муки**	**66**	**20**	14	**10**	**36**	
ПК 02.2, 02.4	**Раздел 4. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий**	**290**	**80**	42	**30**	**36**	**144**
ПК 02.1, 02.2	**Раздел 5. Групповой ассортимент мучных кондитерских изделий без крема**	**199**	**30**	14	**25**		**144**
	Производственная практика, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*						288
	Всего:	**660**	**200**	102	**100**	**72**	**288**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 02. Приготовление теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий				
Раздел 1. Подготовка сырья к производству			**16**	
Тема 1.1 Характеристика сырья и подготовка его к производству	**Содержание учебного материала**		**16**	
	1	Химический состав пищевых продуктов. Значение белков, углеводов, жиров, витаминов, минеральных веществ, ферментов в построении тканей, обмене веществ, получении энергии. Физико-химические свойства химических веществ, значение при производстве хлеба и брожении теста.	2	1
	2	Мука. Характеристика пшеничной муки: крупчатка, высшего, 1-го, 2-го сортов и обойная, химический состав. Требования к качеству муки. Тарное и бестарное хранение муки.	2	2
	Практическое занятие № 1. «Определение сорта и влажности пшеничной муки по органолептическим и физико-химическим показателям».		2	2
	3	Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Водопоглотительная, газообразующая, газоудерживающая, автолитическая способности муки. Клейковина муки. Физические свойства теста и качество готовых изделий в зависимости от количества и качества клейковины.	2	2
	Практическое занятие № 2. «Определение качества клейковины муки по органолептическим и физико-химическим показателям».		2	2

	4	Дополнительное сырье. Хлебопекарное значение дополнительного сырья в производстве изделий. Подготовка сырья к производству, дозирование сырья. Взаимозаменяемость сырья.	2	2
	5	Влияние дополнительного сырья на пищевую ценность готовых изделий.	2	2
	Практическое занятие № 3. «Определение качества сырья».		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 1. Подготовить сообщение «Чем богат хлеб?» Задание 2. Подготовить сообщение «Хлеб - всему голова». Задание 3.Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Задание 4. Заполнить таблицу. Задание 5. Подготовить сообщение. Задание 6. Рассчитать содержание клейковины муки. Задание 7. Сравнить качество показателей сортов муки. Задание 8. Рассчитать количество сырья для теста.		**8**	
Раздел 2. Приготовления теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки			**54**	
Тема 2.1 Приготовление дрожжевого теста безопарным способом	**Содержание учебного материала**		**16**	
	1	Однофазный способ приготовления теста. Выбор способа приготовления пшеничного теста в зависимости от рецептуры. Соотношения сырья в рецептуре. Определение готовности теста после замеса.	2	2
	Практическое занятие № 4. «Порядок составления технологической карты».		2	2
	2	Брожение теста. Спиртовое и молочнокислое брожение. Органолептические и лабораторные методы определения готовности теста после брожения. Влияние процесса брожения теста на качество готовой продукции.	2	2
	3	Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Рецептуры и технология приготовления пирожков, расстегаев, ватрушек.	2	2
	4	Оборудование по замесу теста периодическим способом. Устройство, принцип работы тестомесильной машины с подкатной дежой.	2	2
	Лабораторная работа № 1. «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом».		6	2

	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 9. Решение задач. Составление задач(2). Задание 10. Составление рисунка. Задание 11. Составить технологическую карту(2). Задание 12. Подготовка сообщения(2). Задание 13. Решение задач.		**8**	
Тема 2.2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом	**Содержание учебного материала**		**18**	
	1	Двухфазный способ приготовления теста. Цель приготовления опары. Органолептические показатели готовности опары после брожения.	2	2
	2	Тестоприготовительный агрегат непрерывного действия, устройство, принцип работы.	2	2
	3	Трехфазный способ приготовления теста.	2	2
	Практическое занятие № 5. «Составление инструкционной схемы «Приготовление дрожжевого теста с отсдобкой».		2	2
	4	Влияние количества сдобных веществ на фазы приготовления теста.	2	2
	5	Ассортимент изделий из дрожжевого теста с отсдобкой.	2	2
	6	Ассортимент кексов дрожжевых, рецептуры.	2	2
	Практическое занятие № 6. «Составление технологической карты «Приготовление изделий из дрожжевого теста».		2	2
	8	Технология приготовления блинного теста, теста для оладий. Требования качеству.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 14. Составить технологическую схему. Задание 15. Устройство, принцип работы т/п агрегета. Задание 16. Составить технологическую схему. Задание 17. Составить технологическую схему. Задание 18. Заполнить таблицу. Задание 19. Заполнить таблицу. Задание 20. Составление, защита презентации «Тертый калач», «Свательные пироги», «Расстегай», «Кулебяка», «Русские пироги» (2). Задание 21. Подготовка к контрольной работе.		**9**	
Тема 2.3 Приготовление дрожжевого слоеного теста	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1	Приготовление дрожжевого слоеного теста.	2	2
	2	Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	2
	Практическое занятие № 7. «Составление технологической карты «Рецептура и технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста».		2	2

		Самостоятельная работа обучающихся: Задание 22. Составление и защита презентации «Круассаны» (3).	**3**	
Тема 2.4 Приготовление теста для бараночных и сухарных изделий		**Содержание учебного материала**	**14**	
	1	Приготовление теста для бараночных и сухарных изделий.	2	2
		Практическое занятие № 8. «Составление технологической карты «Рецептура и технология приготовления бараночных изделий».	2	2
		Практическое занятие № 9. «Составление технологической карты «Рецептура и технология приготовления сухарных изделий».	2	2
		Практическое занятие № 10. «Составление схемы приготовления теста для соломки».	2	2
		Лабораторная работа № 2. «Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него».	6	2
		Самостоятельная работа обучающихся: Задание 23. Составление и защита презентации «Бараночные изделия» (2). Задание 24. Составить технологическую схему. Задание 25. Заполнить таблицу. Задание 26. Рассчитать рецептуры для изделий. Задание 27. Составить технологическую схему приготовления теста. Задание 28. Подготовка к устному опросу.	**7**	
Раздел 3. Приготовление теста для хлебобулочных изделий из ржаной муки			**16**	
Тема 3.1 Приготовления теста для хлебобулочных изделий из ржаной, ржано-пшеничной муки		**Содержание учебного материала**	**20**	
	1	Ржаная мука. Сорта муки и ее хлебопекарные свойства.	2	2
	2	Классификация ржаных заквасок. Технология приготовления.	2	2
	3	Однофазные технологии приготовления ржаного теста на основе улучшителей, подкислителей.	2	2
		Практическое занятие № 11. «Расчет рецептуры на тесто для изделий из ржаной муки».	2	2
		Практическое занятие № 12. «Составление схемы приготовления заварки».	2	2
		Практическое занятие № 13. «Составление технологической схемы приготовления теста для улучшенных сортов хлеба».	2	2
		Практическое занятие № 14. «Составление технологической карты «Приготовление изделий из ржаной, ржано-пшеничной муки».	2	2

	Лабораторная работа № 3. «Приготовление теста на основе закваски для изделий из ржаной, ржано-пшеничной муки».	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 29. Подготовить сообщение «Как влияет количество сахара на газообразующую способность муки?» Задание 30. Хлебопекарные свойства ржаной муки (2). Задание 31. Способы приготовления ржаного теста. Задание 32. Подготовить сообщение «Какой хлеб едят англичане, американцы?» Задание 33. Подготовить сообщение «Как готовили хлеб карелы?» Задание 34. Составить схему приготовления закваски. Задание 35. Составить схему приготовления заварки. Задание 36. Рецептура хлеба карельского. Задание 37. Подготовить сообщение «Какие пряности могут входить в состав ржаного хлеба?»	**10**	
Учебная практика **Виды работ** 1. Подготовка сырья к производству. Приготовление дрожжевого теста из пшеничной муки безопарным способом. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста. 2. Подготовка сырья к производству. Приготовление дрожжевого теста из пшеничной муки опарным способом. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста. 3. Подготовка сырья к производству. Приготовление дрожжевого теста из пшеничной муки с отсдобкой. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста. 4. Подготовка сырья к производству. Приготовление дрожжевого слоеного теста из пшеничной муки. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста. 5. Подготовка сырья к производству. Приготовление дрожжевого теста из пшеничной муки для бараночных, сухарных изделий. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста. 6. Подготовка сырья к производству. Приготовление теста для изделий из ржаной, ржано-пшеничной муки. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста.		**36**	
МДК.02.02 **Технология**			

приготовления теста для мучных кондитерских изделий				
Раздел 4. Приготовления теста для мучных кондитерских изделий			**80**	
Тема 4.1 Классификация основных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1	Сравнительная характеристика видов теста для приготовления мучных кондитерских изделий.	2	1
	2	Способы разрыхления теста. Применение химических разрыхлителей. Процессы, происходящие при замесе бездрожжевого теста.	2	2
	3	Применение в кондитерском производстве вкусовых, ароматических веществ, красителей, применение пищевых добавок, кислот.	2	2
	4	Санитарные требования к производству кондитерских изделий. Требования к качеству сырья, личной гигиене работников пищевой промышленности.	2	2
Тема 4.2 Технология приготовления основных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий				
Песочное тесто	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1	Характеристика теста, рецептура. Технология приготовления песочного теста.	2	2
	Практическое занятие № 1. «Составление технологической карты приготовление песочного полуфабриката».		2	2
	2	Ассортимент, рецептуры печенья.	2	2
	Практическое занятие № 2. «Расчет рецептур на изделия из песочного полуфабриката».		2	2
	Лабораторная работа № 1. «Приготовление песочного теста для различных видов печенья».		6	2

Заварное тесто	**Содержание учебного материала**		**16**	
	3	Характеристика теста, рецептура, технология приготовления.	2	2
	Практическое занятие № 3. «Составление технологической карты «Приготовление изделий из заварного теста».		2	2
	Практическое занятие № 4. «Расчет рецептуры на печенье с сыром из заварного полуфабриката».		2	2
	Практическое занятие № 5. «Расчет рецептуры на булочки «шу» из заварного полуфабриката».		2	2
	Практическое занятие № 6. «Расчет рецептур на профитроли, кольцо заварное».		2	2
	Лабораторная работа № 2. «Приготовление заварного теста».		6	2
Вафельное тесто	**Содержание учебного материала**		**8**	
	4	Характеристика теста, рецептура. Технология приготовления вафельного теста.	2	2
	6	Оборудование по приготовлению теста, устройство, принцип работы.	2	
	Практическое занятие № 7. «Составление технологической карты «Приготовление изделий из вафельного теста».		2	2
	Практическое занятие № 8. «Изучение устройства, принципа работы взбивальной машины МВ-6». Типы взбивателей.		2	2
Сдобное пресное тесто	**Содержание учебного материала**		**4**	
	7	Характеристика теста, рецептура, технология приготовления сдобного пресного теста.	2	2
	8	Ассортимент, рецептуры изделий из сдобного пресного теста.	2	2
Бисквитное тесто	**Содержание учебного материала**		**14**	
	9	Характеристика теста, рецептура, технология приготовления.	2	2
	10	Сравнительная характеристика способов приготовления бисквитного теста. Ассортимент, рецептуры изделий.	2	2
	11	Схемы приготовления теста для изделий из бисквитного полуфабриката.	2	2
	Практическое занятие № 9. «Расчет рецептур на изделия из бисквитного полуфабриката».		2	2
	Лабораторная работа № 3. «Приготовление бисквитного теста».		6	2
Пряничное тесто	**Содержание учебного материала**		**4**	
	10	Характеристика теста, рецептура, технология приготовления. Ассортимент, рецептуры изделий.	2	2
	Практическое занятие № 10. «Составление технологической карты «Приготовление изделий из пряничного теста».		2	2

Слоеное тесто	**Содержание учебного материала**		**4**	
	Характеристика теста, рецептура, технология приготовления. Ассортимент, рецептуры изделий.		2	2
	Практическое занятие № 11. «Составление технологической карты «Приготовление изделий из слоеного теста».		2	
Миндальное тесто Белково-воздушное тесто Крошковый полуфабрикат	**Содержание учебного материала**		**8**	
	11	Характеристика миндального теста, рецептура, технология приготовления. Ассортимент, рецептуры изделий.	2	2
	12	Характеристика белково-воздушного теста, рецептура, технология приготовления. Ассортимент, рецептуры изделий.	2	2
	13	Характеристика крошкового теста, рецептура, технология приготовления. Ассортимент, рецептуры изделий.	2	
	Практическое занятие № 12. «Составление технологической карты «Приготовление изделий из крошкового полуфабриката».		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 38. Выполнение технологической схемы приготовления песочного теста. Задание 39. Расчет рецептуры на изделие. Задание 40. Заполнить таблицу «Дефекты изделий». Задание 41. Выполнение технологической схемы приготовления заварного теста. Задание 42. Расчет рецептуры на изделие. Задание 43. Заполнить таблицу «Дефекты изделий». Задание 44. Выполнение технологической схемы приготовления вафельного теста. Задание 45. Расчет рецептуры на изделие. Задание 46. Заполнить таблицу «Дефекты изделий». Задание 47. Выполнение технологической схемы приготовления пресного сдобного теста. Задание 48. Расчет рецептуры на изделие. Задание 49. Заполнить таблицу «Дефекты изделий». Задание 50. Выполнение технологической схемы приготовления бисквитного теста. Задание 51. Расчет рецептуры на изделие. Задание 52. Заполнить таблицу «Дефекты изделий». Задание 53. Выполнение технологической схемы приготовления пряничного теста. Задание 54. Расчет рецептуры на изделие. Задание 55. Заполнить таблицу «Дефекты изделий». Задание 56. Выполнение технологической схемы приготовления слоеного теста. Задание 57. Расчет рецептуры на изделие. Задание 58. Заполнить таблицу «Дефекты изделий». Задание 59. Выполнение технологической схемы приготовления миндального теста. Задание 60. Расчет рецептуры на изделие. Задание 61. Заполнить таблицу «Дефекты изделий». Задание 62. Составление и защита презентации «История возникновения пряничного теста, ассортимент		**30**	

	изделий» (2). Задание 63. Составление и защита презентации «История возникновения слоеного теста, ассортимент изделий» (2). Задание 64. Составление и защита презентации «История возникновения миндального теста, ассортимент изделий» (2).		
Учебная практика **Виды работ** 1. Подготовка сырья, взвешивание в соответствии с рецептурой. Приготовление песочного, пресного сдобного теста. Определение готовности после замеса. 2. Подготовка сырья, взвешивание в соответствии с рецептурой. Установка и регулировка взбивальной машины. Приготовление заварного, вафельного теста. Соблюдение правил эксплуатации оборудования. Определение готовности после замеса. 3. Подготовка сырья, взвешивание в соответствии с рецептурой. Приготовление бисквитного теста. Соблюдение правил эксплуатации оборудования. Определение готовности после замеса. 4. Подготовка сырья, взвешивание в соответствии с рецептурой. Приготовление пряничного теста. Определение готовности после замеса. 5. Подготовка сырья, взвешивание в соответствии с рецептурой. Приготовление слоеного теста. Определение готовности после замеса. 6. Подготовка сырья, взвешивание в соответствии с рецептурой. Приготовление миндального, белково-воздушного, белково-орехового теста. Соблюдение правил эксплуатации оборудования. Определение готовности после замеса.		**36**	
Производственная практика **Виды работ** 1. Подготовка и дозирование сырья 2. Определение готовности теста при замесе. 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста 4. Приготовление песочного теста. 5. Приготовление пряничного теста. 6. Приготовление заварного теста. 7. Приготовление бисквитного теста. 8. Приготовление слоеного теста. 9. Приготовление пресного сдобного теста. 10. Приготовление вафельного теста.		**144**	
Раздел 5. Групповой ассортимент мучных кондитерских		**30**	

изделий без крема				
	Содержание учебного материала		**30**	
	1	Ассортимент печенья, способы приготовления.	2	2
	Практическое занятие № 13. «Расчет рецептур на печенье».		2	2
	2	Классификация печенья по способу разделки. Тестоформующая линия.	2	2
	3	Ассортимент рулетов, способы приготовления.	2	2
	Практическое занятие № 14. «Расчет рецептур на рулеты».		2	2
	4	Ассортимент пряников, способы приготовления.	2	2
	Практическое занятие № 15. «Расчет рецептур на пряничные изделия».		2	2
	5	Капкейки, рецептуры, способы приготовления.	2	2
	6	Ассортимент кексов дрожжевых, рецептуры, способы приготовления.	2	2
	Практическое занятие № 16. «Расчет рецептур на кексы».		2	2
	7	Маффины, рецептуры, способы приготовления.	2	2
	8	Ассортимент вафель, рецептуры, способы приготовления.	2	2
	Лабораторная работа № 4. «Приготовление теста для кексов, рулетов, печенья, пряников».		6	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 65. Составить рецептуру и технологическую схему приготовления печенья сдобного. Задание 66. Составить рецептуру и технологическую схему приготовления печенья круглого с орехами. Задание 67. Составить рецептуру и технологическую схему приготовления пряника глазированного. Задание 68. Составить рецептуру и технологическую схему приготовления пряника медового. Задание 69. Составить рецептуру и технологическую схему приготовления коврижки «Южная». Задание 70. Составить рецептуру и технологическую схему приготовления коврижки «Медовая». Задание 71. Составить рецептуру и технологическую схему приготовления кекса майского. Задание 72. Составить рецептуру и технологическую схему приготовления кекса столичного. Задание 73. Составить рецептуру и технологическую схему приготовления кекса двухцветного. Задание 74. Составить рецептуру и технологическую схему приготовления кулича. Задание 75. Как приготовить капкейк. Задание 76. Составить рецептуру и технологическую схему приготовления рулета бисквитного. Задание 77.Составить рецептуру и технологическую схему приготовления штруделя. Задание 78. Подготовка к зачету (2).		**25**	
Производственная практика **Виды работ** 1. Подготовка и дозирование сырья 2. Приготовление дрожжевого теста из пшеничной муки различными способами 3. Приготовление теста из ржаной, ржано-пшеничной муки различными способами			**144**	

4. Определение готовности полуфабрикатов и теста при замесе и брожении. 5. Обслуживание оборудования для приготовления теста 6. Приготовление песочного теста. 7. Приготовление пряничного теста. 8. Приготовление заварного теста. 9. Приготовление бисквитного теста. 10. Приготовление слоеного теста. 11. Приготовление пресного сдобного теста. 12. Приготовление вафельного теста.		
Экзамен квалификационный.		
Всего	**660**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»; «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»; «Технологическое оборудование хлебопекарного производства»; учебной пекарни.

Оборудование (оснащение) учебного кабинета «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»:

- посадочные места для обучающихся – по кол-ву студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы сырья);
- канцелярские принадлежности (карандаши, краски, кисточки, бумага и т.д.)

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, аудиосистема.

Инструменты, приспособления инвентарь:

просеиватель, дозатор сыпучих компонентов (периодического действия), дозатор жидких компонентов (периодического действия), тестомесильная машина (периодического действия), специальная емкость (или дежа) для брожения и созревания теста, холодильная установка, плитка электрическая, весы (циферблатные или электронные), ванна производственная (моечная), раковины для мытья рук, миксер; комплекты ножей, доски разделочные, сита для просеивания, посуда для основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов; поддоны для хранения сырья, щетки; мойка лабораторная, весы лабораторные электронные, дозатор воды лабораторный, рефрактометр универсальный лабораторный, сахариметр универсальный, термостат, шкаф сушильный, прибор для определения белизны муки, прибор для определения влажности муки, теста, хлеба; прибор для определения кислотности муки, теста, хлеба; аппарат для встряхивания жидкости в сосудах (для определения кислотности), эксикатор, бюксы, ступка с пестиком, штатив лабораторный.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, а так же концентрированную производственную практику по итогам освоения профессионального модуля.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015,- 288 с.

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 192 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова - 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 80 с. – (Кондитер. Повышенный уровень).
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З,П. Матюхина. – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 336 с., [16] с.цв.ил.
4. Потапова И.И. Изделия из теста: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014,- 64 с. – (Повар).
5. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч.П801 Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. Образования/ [В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко]. – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013,- 192 с.
6. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова– 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014,- 112 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к концентрированной производственной практике является освоение программы учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Приготовление теста».

Освоению профессионального модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее

профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по профессиональному модулю завершается итоговой аттестацией в форме экзамена квалификационного, который проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций, обучающихся и объединений работодателей.

Формы и методы итоговой аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки (таблицы).

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырье	• Определение качества сырья по органолептическим показателям в соответствии с требованиями к качеству;	*Тестирование; Защита лабораторных и*

	• Соблюдение правил и процесса подготовки сырья технологическим требованиям; • Выполнение дозировки сырья с заданной рецептурой;	*практических занятий;* *Зачёты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.* *Экзамен (квалификацион-ный)*
ПК 2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	• Выполнение приемов и технологических операций по приготовлению теста для хлебобулочных изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией; • Выполнение приемов и технологических операций по приготовлению теста для кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией;	
ПК 2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	• Определение готовности опары при замесе и в процессе созревания; • Определение готовности закваски при замесе и в процессе созревания; • Определение готовности теста при замесе и в процессе созревания;	
ПК 2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста	• Выполнение последовательности и соблюдение правил работы на тестоприготовительном оборудовании;	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	*Оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам*
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	*наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик*
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять	- демонстрация способности принимать решения в	*Оценка на практических и*

текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	*лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам производственной практик*
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	*наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик*
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	*наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик*
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	*наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик*
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	*наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ .03 Разделка теста

по профессии СПО
19.01.04 Пекарь

2019 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**
Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:
Ануфриева Лидия Борисовна – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»
Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»
© Ануфриева Лидия Борисовна – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**6**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**7**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**15**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	**17**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Разделка теста

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь** входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,** по ОК **пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): р**азделка теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 Разделывать 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области хлебопекарного и кондитерского производства при наличии основного общего и среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – осуществление процесса разделки теста и формования тестовых заготовок для хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.
С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:
иметь практический опыт:

- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;

- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;

уметь:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;

знать:

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других) полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 570 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 140 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 70 часов;

учебной и производственной практики – 360 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:
Разделка теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную и с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную и с применением формующего оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4	Разделывать 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.
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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			*Практика*	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	*Производственная, часов* (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7	**Раздел 1. Разделка теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки**	**75**	**50**	22	**25**		
ПК 3.1, 3.5, 3.6, 3.7	**Раздел 2. Разделка теста для изделий из ржаной, ржано-пшеничной муки**	**81**	**30**	18	**15**	**36**	
ПК 3.1, 3.3, 3.5, 3.6,	**Раздел 3. Разделка теста для мучных кондитерских изделий**	**126**	**60**	30	**30**	**36**	
	Производственная практика, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	**288**					**288**
	Всего:	**570**	**140**	70	**70**	**72**	**288**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 03. Разделка теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок			**80**	
Раздел 1. Разделка теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки			**50**	
Тема 1.1. Операции разделки теста	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1	**Выгрузка теста из дежей.** Принцип действия дежеопрокидывателей.	2	2
	2	**Понятие разделки теста.** Основные операции разделки теста, их назначение. Оборудование для разделки теста: тестоделители, округлители, формующие машины.	2	2
	Практическое занятие № 1 «Изучение инструкций по безопасности труда при работе с тесторазделочным оборудованием».		2	2
	Практическое занятие № 2 «Расчет массы тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента изделий		2	2
	3	**Окончательное формование тестовых заготовок.** Назначение операции.	2	2
	4	**Дефекты хлебобулочных изделий, связанные с неправильной разделкой теста.**	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 1. Устройство, принцип работы дежеопрокидывателя. Задание 2. Решение задач. Задание 3.Определить вес тестовой заготовки. Задание 4. Способы формования мелкоштучных изделий. Задание 5. Способы формования батонов. Задание 6. Заполнить таблицу.		**6**	
Тема 1.2 Разделка теста для пшеничного хлеба, батонов и мелкоштучных изделий	**Содержание учебного материала**		**22**	
	1	**Разделка теста для пшеничного хлеба и батонов.** Ассортимент хлеба, батонов.	2	2
	Практическое занятие № 3 «Расчет рецептуры и составление технологической карты для булочных изделий».		2	2
	Практическое занятие № 4 «Расчет рецептуры и составление технологической карты для батонов».		2	2
	2	**Разделка теста для мелкоштучных изделий.** Ассортимент мелкоштучных изделий.	2	2
	Практическое занятие № 5 «Расчет рецептуры и составление технологической карты для пирожков и расстегаев».		2	2
	Практическое занятие № 6 «Расчет рецептуры и составление технологической карты для кексов дрожжевых».		2	2
	Практическое занятие № 7 «Расчет рецептуры и составление технологической карты для ватрушек».		2	2
	Практическое занятие № 8 «Расчет рецептуры и составление технологической карты для мелкоштучных сдобных изделий».		2	2
	Лабораторная работа № 1 «Разделка теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки».		6	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 7. Устройство, принцип работы т/раскаточной машины. Задание 8. Подготовить ответы на вопросы по теме «Меры безопасности при работе с т/д машинами». Задание 9. Подготовить сообщение (2). Задание 10. Заполнить технологическую карту. Задание 11. Составить схему разделки теста для плюшки московской. Задание 12. Рассчитать продолжительность разделки теста для м/шт изделий. Задание 13. Подготовить сообщение (2). Задание 14. Подготовить сообщение (2).		**11**	
Тема 1.3 Отделка тестовых заготовок перед	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1	**Технология приготовления яичной смазки для отделки сдобных изделий.** Рецептуры, технология приготовления крошки, мака, ореховой посыпки.	2	2

выпечкой	**2**	**Применение приемов отделки поверхности тестовых заготовок перед выпечкой.**	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 15. Подготовить сообщение «Что такое льезон?» Задание 16. Заполнить таблицу.		**2**	
Тема 1.4 Разделка теста для бараночных и сухарных изделий	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1	**Разделка теста для бараночных изделий.** Ассортимент бараночных изделий.	2	2
	2	**Оборудование для разделки теста.** Механическая обработка теста на натирочной машине. Формование на делительно-закаточной машине. Ошпарка кипятком или обварка для придания изделиям глянцевого вида после выпечки.	2	2
	3	**Разделка теста для сухарных изделий.** Формование сухарных изделий до выпечки и после выпечки.	2	2
	4	**Разделка теста для соломки.**	2	2
	5	**Дефекты изделий, связанные с неправильной разделкой теста.** Дефекты бараночных и сухарных изделий.	2	2
	6	Рецептуры и технологическая карта для бараночных и сухарных изделий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 17. Составить схему по разделке теста для бараночных изделий. Задание 18. Просмотреть видеофильм и ответить на вопросы (2). Задание 19. Составить схему по разделке теста для сухарных изделий. Задание 20. Просмотреть видеофильм и ответить на вопросы (2).		**6**	
Раздел 2. **Разделка теста для изделий из ржаной, ржано-пшеничной муки**			**30**	
Тема 2.1 Разделка теста, формование изделий из ржаной, ржано-пшеничной муки	**Содержание учебного материала**		**30**	
	1	**Основные технологические операции разделки теста.** Способы разделки теста.	2	2
	Практическое занятие № 9 «Расчет массы тестовых заготовок с учетом упека и усушки изделий».		2	2
	2	**Оборудование для разделки теста из ржаной, ржано-пшеничной муки.** Устройство, принцип работы тестоделительной машины.	2	2
	Практическое занятие № 10 «Расчет работы механизированной линии по разделке теста для ржаного хлеба».		2	2
	3	**Окончательная расстойка тестовых заготовок.**	2	2
	4	**Дефекты изделий, возникающие при разделке теста и формовании изделий.**	2	2

	5	**Дефекты изделий, возникающие при недостаточной или излишней окончательной расстойке тестовых заготовок.**	2	2
	6	Дифференцированный зачет.	2	2
	Практическое занятие № 11 «Определение показателей качества готовых изделий по органолептическим признакам, связанные с разделкой теста».		2	2
	Практическое занятие № 12 «Расчет рецептуры и составление технологической карты для хлеба подового».		2	2
	Практическое занятие № 13 «Расчет рецептуры и составление технологической карты для хлеба формового».		2	2
	Практическое занятие № 14 «Расчет рецептуры и составление технологической карты для хлеба ржано-пшеничного».		2	2
	Лабораторная работа № 2 «Разделка теста для хлебобулочных изделий из ржаной муки».		6	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 21. Составить алгоритм операций по разделке теста для хлеба подового. Задание 22. Составить алгоритм операций по разделке теста для хлеба формового. Задание 23. Подготовить сообщение или презентацию «Современное оборудование по производству хлебобулочных изделий» (2). Задание 24. Составить технологическую карту по приготовлению ржано-пшеничных изделий (2). Задание 25. Составить технологическую карту по приготовлению улучшенных сортов ржано-пшеничных изделий (2). Задание 26. Составление инструкционной карты. Задание 27. Подготовка ответов с использованием видеозаписей и Интернета. Задание 28. Правила укладки тестовых заготовок на под печи. Задание 29. Отделка поверхности изделий перед выпечкой. Задание 30. Безопасное обслуживание оборудования для деления, округления и формования. Задание 31. Подготовка к зачету (2).		**15**	
Учебная практика **Виды работ** 1. Деление теста на куски заданной массы, округление, предварительная расстойка, формование хлеба пшеничного, ржаного. Разделка, формовка изделий из заварного теста. Безопасное обслуживание оборудования для деления, округления и формования. Укладка тестовых заготовок на листы. Определение готовности изделий к выпечке после окончательной расстойки. Отделка поверхности изделий перед выпечкой. Безопасное обслуживание оборудования. 2. Деление теста на куски заданной массы, округление, предварительная расстойка, формование хлеба батонов. Разделка, формовка изделий из заварного теста. Безопасное обслуживание оборудования для деления, округления и формования. Укладка тестовых заготовок на листы. Определение готовности изделий к выпечке после окончательной расстойки. Отделка поверхности изделий перед выпечкой. Безопасное обслуживание оборудования.			**36**	

3. Деление теста на куски заданной массы, округление, предварительная расстойка, формование булочных изделий. Разделка, формовка изделий из бисквитного теста. Безопасное обслуживание оборудования для деления, округления и формования. Укладка тестовых заготовок на листы. Определение готовности изделий к выпечке после окончательной расстойки. Отделка поверхности изделий перед выпечкой. Безопасное обслуживание оборудования. 4. Деление теста на куски заданной массы, округление, предварительная расстойка, формование сдобных изделий, тестовых заготовок из замороженного теста. Определение готовности изделий к выпечке после окончательной расстойки. Разделка, формовка изделий из песочного теста. Отделка поверхности изделий перед выпечкой. Безопасное обслуживание оборудования. 5. Деление теста на куски заданной массы, округление, предварительная расстойка, формование пирожков, расстегаев. Укладка тестовых заготовок на листы. Определение готовности изделий к выпечке после окончательной расстойки. Разделка, формовка изделий из пряничного, пресного сдобного теста. Отделка поверхности изделий перед выпечкой. Безопасное обслуживание оборудования. 6. Деление теста на куски заданной массы, округление формование хлеба ржаного подового, формового. Безопасное обслуживание оборудования для деления, округления и формования. Укладка тестовых заготовок на листы. Определение готовности изделий к выпечке после окончательной расстойки. Разделка, формовка изделий из пресного слоеного теста. Безопасное обслуживание оборудования.				
МДК 03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий				
Раздел 3. Разделка теста для мучных кондитерских изделий			**60**	
Тема 3.1 Технологии разделки теста из основных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**		**30**	
	1	Способы разделки песочного теста.	2	2
	2	Способы разделки пресного сдобного теста.	2	2
	3	Способы разделки пряничного теста.	2	2
	Практическое занятие № 1. «Составление инструкционной карты формования изделий из песочного, пряничного, пресного сдобного теста».		2	2
	Практическое занятие № 2.«Определение причин дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и способы их исправления».		2	2
	Лабораторная работа № 1. «Разделка песочного, пряничного, пресного сдобного теста».		6	2

	4	Способы разделки бисквитного теста.	2	2
	5	Способы разделки вафельного теста.	2	2
	6	Способы разделки слоеного теста.	2	2
	7	Способы разделки миндального теста, белково-воздушного теста.	2	2
	8	Способы разделки заварного теста.	2	2
	Практическое занятие № 3. «Составление инструкционной карты формования изделий из заварного, слоеного, вафельного, бисквитного теста».		2	2
	Практическое занятие № 4. «Определение причин дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и способы их исправления».		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 31. Разделка, формовка изделий из песочного теста. Задание 32. Составление и защита презентации «Песочное тесто»(2). Задание 33. Работа на тестоформующих машинах. Задание 34. Составление и защита презентации «Заварное тесто»(2). Задание 35. Ассортимент изделий в зависимости от способа разделки теста. Задание 36. Настройка, регулировка режимов работы оборудования и соблюдение безопасности обслуживания. Задание 37. Составление и защита презентации «Пряничное тесто»(2). Задание 38. Способы формования изделий. Задание 39. Ассортимент изделий в зависимости от способа разделки теста. Задание 40. Составление и защита презентации «Миндальное тесто» (2). Задание 41. Подготовка к устному опросу.		**15**	
Тема 3.2 Разделка теста для печенья, кексов, пряников, вафель	**Содержание учебного материала**		**30**	
	1	Разделка теста для печенья нарезного, выемного. Устройство, принцип работы формующей машины.	2	2
	2	Разделка теста для печенья отсадочного. Устройство, принцип работы формующей машины.	2	2
	Практическое занятие № 5. «Определение показателей качества печенья по органолептическим признакам, связанные с разделкой теста».		2	2
	3	Разделка теста для кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях.	2	2
	Практическое занятие № 6. «Определение показателей качества кексов по органолептическим признакам, связанные с разделкой теста».		2	2
	4	Разделка теста для пряников формовых, печатных.	2	2
	Практическое занятие № 7. «Определение показателей качества пряников по органолептическим признакам, связанные с разделкой теста».		2	2
	5	Разделка теста для рулетов дрожжевых.	2	2

	Практическое занятие № 8. «Определение показателей качества рулетов дрожжевых по органолептическим признакам, связанные с разделкой теста».		2	2
	6	Разделка теста для рулетов бисквитных.	2	2
	Практическое занятие № 9. «Определение показателей качества рулетов бисквитных по органолептическим признакам, связанные с разделкой теста».		2	2
	7	Разделка теста для вафельных листов.	2	2
	Практическое занятие № 10. «Определение показателей качества вафельных листов по органолептическим признакам, связанные с разделкой теста».		2	2
	Практическое занятие № 11. «Способы устранения дефектов печенья, кексов».		2	2
	Практическое занятие № 12. «Способы устранения дефектов рулетов, вафельных листов».		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 42. Составить технологическую карту приготовления печенья овсяного(2). Задание 43. Составить технологическую карту приготовления печенья сдобного выемного(2). Задание 44. Составить технологическую карту приготовления печенья сдобного отсадочного(2). Задание 45. Составить технологическую карту приготовления печенья бисквитного(2). Задание 46. Составить технологическую карту приготовления кекса кондитерского(2). Задание 47. Составить технологическую карту приготовления кекса столичного(2). Задание 48. Составить технологическую карту приготовления пряников формовых(2). Задание 49. Подготовка к зачету.		**15**	
Учебная практика **Виды работ** 1. Разделка, формовка изделий из песочного теста. Разделка, формовка изделий. Работа на тестоформующих машинах. Настройка, регулировка режимов работы оборудования и соблюдение безопасности обслуживания. 2. Разделка, формовка изделий из пресного сдобного теста. Разделка, формовка изделий. Работа на тестоформующих машинах. Настройка, регулировка режимов работы оборудования и соблюдение безопасности обслуживания. 3. Разделка, формовка изделий из пряничного теста. Разделка, формовка изделий. Работа на тестоформующих машинах. Настройка, регулировка режимов работы оборудования и соблюдение безопасности обслуживания. Разделка, формовка изделий из пресного сдобного теста. Разделка, формовка изделий из миндального, белкового, воздушно-орехового теста. Работа на тестоформующих машинах. Настройка, регулировка режимов работы оборудования и соблюдение безопасности обслуживания. 4. Разделка, формовка изделий из бисквитного теста. Разделка, формовка изделий. Работа на тестоформующих машинах. Настройка, регулировка режимов работы оборудования и соблюдение безопасности обслуживания. 5. Разделка, формовка изделий из заварного теста. Разделка, формовка изделий. Работа на тестоформующих		**36**	

машинах. Настройка, регулировка режимов работы оборудования и соблюдение безопасности обслуживания. 6. Разделка, формовка изделий из слоеного теста. Разделка, формовка изделий. Работа на тестоформующих машинах. Настройка, регулировка режимов работы оборудования и соблюдение безопасности обслуживания.		
Производственная практика **Виды работ** 1. Деление теста и формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; 2. Деление теста и формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий с помощью тестоделительных машин; 3. Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста; 4. Настройка и регулирование режимов работы оборудования, устранение мелких неполадок оборудования;	**288**	
Экзамен квалификационный		
Всего	**570**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология хлебопекарного производства»; «технология приготовления мучных кондитерских изделий» «технологическое оборудование хлебопекарного производства» лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, учебная пакарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплекты технологической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование учебно-производственной лаборатории:
тестоделительная машина, тестоокруглительная машина, тестозакаточная машина, шкаф для расстойки тестовых заготовок хлеба и хлебобулочных изделий.
Инструментов, приспособлений, инвентаря: скалки для теста, комплекты ножей, доски разделочные, сита для просеивания, тигельные щипы, кисточки для смазывания хлебобулочных изделий, формы для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, противни, поддоны перфорированные плоские, поддоны перфорированные волнообразные, посуда для основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов; щетки.
мойка лабораторная, весы лабораторные электронные, весы лабораторные равноплечие, мельница лабораторная, дозатор воды лабораторный, шкаф для расстойки теста.

Компьютерные и телекоммуникационные средства обучения:
компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, а так же концентрированную производственную практику по итогам освоения программ всех профессиональных модулей.

4.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015,- 288 с.

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 192 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова - 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 80 с. – (Кондитер. Повышенный уровень).

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З,П. Матюхина. – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 336 с., [16] с.цв.ил.
4. Потапова И.И. Изделия из теста: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014,- 64 с. – (Повар).
5. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч.П801 Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. Образования/ [В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко]. – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013,- 192 с.
6. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова– 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014,- 112 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «Разделка теста» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Приготовление теста».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональной дисциплины: «Основы микробиологии». Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную и с помощью тестоделительных машин	• Деление теста на куски вручную в соответствии нормативно-технологической документации • Деление теста с применением формующего оборудования в соответствии нормативно-технологической документации	*Тестирование; Защита лабораторных и практических занятий; Зачёты по*
ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную и с	• Выполнение приемов и технологических операций по формованию тестовых заготовок вручную в соответствии нормативно-технологической документации	

применением формующего оборудования	• Выполнение приемов и технологических операций по формованию тестовых заготовок с применением формующего оборудования в соответствии нормативно-технологической документации	*производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Экзамен (квалификацион-ный)*
ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	• Выполнение приемов и технологических операций разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста в соответствии нормативно-технологической документации	
ПК 3.4 Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.	• Выполнение приемов и технологических операций по разделке полуфабрикатов из мороженого теста	
ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	• Выполнение приемов и соблюдение правил укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	
ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	• Обслуживание оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок	
ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	• Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	*Оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении*
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения,	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества	

определенных руководителем.	выполнения профессиональных задач.	*работ 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.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

по профессии СПО
19.01.04 Пекарь

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:
Ануфриева Лидия Борисовна – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»
Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»
© Ануфриева Лидия Борисовна – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**6**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**8**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**16**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	**18**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь** входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,** по ОК **пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК.4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК.4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК.4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК.4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК.4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области хлебопекарного и кондитерского производства при наличии среднего общего и среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – осуществление процесса термической обработки теста и отделки поверхности хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

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

иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции,
- рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;

- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 816 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 180 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;
учебной практики – 72 часа и производственной практики – 504 часа.
.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля 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	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			*Практика*	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	*Производственная, часов*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1, 4.2, 4.4, 4.6	**Раздел 1. Технологии выпекания изделий из пшеничной муки**	**106**	**86**	**48**	**20**		**-**
ПК 4.1, 4.2, 4.6	**Раздел 2. Технологии выпекания изделий из ржаной, ржано-пшеничной муки**	**80**	**34**	**12**	**10**	**36**	
ПК 4.3, 4.5, 4.6	**Раздел 3. Выпекание мучных кондитерских изделий**	**89**	**32**	**24**	**21**	**36**	**-**
ПК 4.5	**Раздел 4. Отделка мучных кондитерских изделий**	**37**	**28**	**6**	**9**		
	Производственная практика, часов						**504**
	Всего:	**816**	**180**	**90**	**60**	**72**	**504**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)*		**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	2		3	4
МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий			**120**	
Раздел 1. Технологии выпекания изделий из пшеничной муки			**86**	
Тема 1.1 Процесс выпечки изделий	**Содержание**		**30**	
	1	Процессы, происходящие в тестяной заготовке при выпечке.	2	2
	2	Режим выпечки хлебных изделий.	2	2
	3	Организация выпечки хлебобулочных изделий. Особенности выпечки хлебобулочных изделий различного ассортимента.	2	2
	4	Определение готовности хлеба.	2	2
	5	Устройство электрического шкафа ЭШ-3М. Контроль температурного режима пекарной камеры. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции. Устройство конвекционной печи и пароконвектомата. Контроль парового и температурного режимов пекарной камеры. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции. Безопасные условия труда при обслуживании хлебопекарных печей.	2	2
	Практическое занятие № 1. «Методы определения готовности полуфабрикатов к		2	2

	выпечке».			
	Практическое занятие № 2. «Расчет упека хлебных изделий».		2	2
	Практическое занятие № 3. «Расчет усушки хлебных изделий».		2	2
	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач.		2	2
	Лабораторная работа № 1. «Выпечка хлеба».		6	2
	Лабораторная работа № 2. «Выпечка хлебобулочных изделий».		6	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 1. Подготовить сообщение «Способы обогрева пекарной камеры» (2). Задание 2. Изучение лабораторного метода определения готовности изделий после выпечки. Задание 3. Подготовка к письменному опросу. Задание 4. Расчет задач по заданным условиям. Задание 5. Составление задач. Задание 6. Меры безопасности при работе с печами. Задание 7. Выполнение расчетных задач.		8	
Тема 1.2 Выход хлеба.	**Содержание**		**8**	
	1	Понятие о выходе хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба.	2	2
	Практическое занятие № 5. «Расчет выхода хлеба»		2	2
	2	Контроль выхода хлеба. Дефекты и болезни хлеба.	2	2
	Практическое занятие № 6 «Расчета выхода готовой продукции»**.**		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 8. Подготовить ответы. Задание 9.Заполнить таблицу(2). Задание 10.Составить вопросы. Задание 11. Подготовить ответы к вопросам.		5	
Тема 1.3 Выпечка булочных, мелкоштучных изделий.	**Содержание**		**24**	
	1	Выпечка булочных, мелкоштучных изделий. Опрыскивание тестовых заготовок водой или смазывание яичной смазкой. Отделка тестовых заготовок перед выпечкой: яичной смазкой, крошкой, сахарным песком, орехами.	2	2
	2	Производство булочных и мелкоштучных изделий на механизированной линии.	2	2
	Практическое занятие № 7. «Составление технологической карты приготовления булочных изделий».		2	2
	Практическое занятие № 8. «Составление технологической карты приготовления мелкоштучных изделий».		2	2
	3	Показатели готовности изделий после выпечки. Порядок разгрузки	2	2

		изделий из печи.		
	4	Определение качества булочных и мелкоштучных изделий после выпечки.	2	2
	5	Контроль качества готовой продукции.	2	2
	6	Техническое оснащение. Тепловое оборудование.	2	2
	7	Общие правила эксплуатации оборудования. Основные требования техники безопасности.	2	2
	Практическое занятие № 9. «Составление технологической карты приготовления хлебобулочных изделий массой 200-300 грамм».		2	2
	Практическое занятие № 10. «Составление технологической карты приготовления хлебобулочных изделий массой 500 грамм».		2	2
	Практическое занятие № 11. «Составление технологической карты приготовления хлебобулочных изделий массой 600-700 грамм».		2	2
		Самостоятельная работа обучающихся: Задание 12. Составить сообщение на тему «Предупреждение несчастных случаев на производстве». Задание 13. Внеплановый инструктаж. Задание 14. Инструктаж на рабочем месте.	3	
Тема 1.4 Выпечка изделий из замороженного теста.	**Содержание**		**12**	
	1	**Продукция из замороженного теста.** Особенности производства замороженных изделий. Требования к сырью и технологии приготовления.	2	2
	Практическое занятие № 12. «Составление инструкции по разморозке тестовых заготовок и выпечки изделий».		2	2
	Практическое занятие № 13. «Составление технологической карты приготовления хлебобулочных изделий массой 600-700 грамм».		2	2
	Практическое занятие № 14. «Составление технологической карты приготовления хлебобулочных изделий массой 600-700 грамм».		2	2
	Практическое занятие № 15. «Составление технологической карты приготовления хлебобулочных изделий массой 600-700 грамм».		2	2
	Практическое занятие № 16. «Оценка качества изделий после выпечки».		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 15. Составить сравнительную таблицу. Задание 16. Подготовить сообщение «Особенности технологического процесса производства изделий из замороженного теста».		2	
Тема 1.5	**Содержание**		**12**	

Термическая обработка бараночных, сухарных изделий.	1	Выпечка бараночных изделий. Ошпарка кипятком или обварка в специальной емкости (для придания изделиям глянцевого вида после выпечки). Выпекание в конвейерных печах.	2	2
	2	Термическая обработка сухарных изделий: смазывание яйцом, выпекание, охлаждение и хранение для черствения, разрезание на ломтики, сушка.	2	2
	3	Выпечка соломки. Ошпарка 2-% раствором соды (для придания изделиям глянцевого вида после выпечки). Выпекание в печах, разрезка жгутов.	2	2
	4	Определение качества бараночных, сухарных изделий после выпечки	2	2
	Практическое занятие № 17. «Составление технологической схемы производства бараночных изделий».		2	2
	Практическое занятие № 18. «Составление технологической схемы производства сухарей».		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 17. Составление и защита презентации «Бараночные изделия» Задание 18. Подготовка к устному опросу.		2	
Раздел 2. Технологии выпекания изделий из ржаной, ржано-пшеничной муки			**34**	
Тема 2.1 Выпечка изделий из ржаного, ржано-пшеничного теста	**Содержание**			
	1	Режимы выпечки ржаного формового и подового хлеба. Характеристика различных стадий выпечки изделий.	2	2
	2	Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Процессы, происходящие при выпечки изделий. Упек изделий.	2	2
	3	Отделка тестовых заготовок перед выпечкой. Опрыскивание тестовых заготовок водой, пароувлажнение пекарной камеры.	2	2
	4	Туннельная и тупиковая печи. Изучение устройства, принципа действия печей с ленточным подом для выпечки ржаного хлеба. Меры безопасности при работе.	2	2
	5	Выполнение работ по приготовлению ржаного хлеба в условиях пекарни и хлебозавода.	2	2
	6	Выпечка улучшенных сортов хлеба. Обжарка тестовых заготовок в первой зоне выпекания.	2	2

	7	Показатели готовности ржаных изделий после выпечки.	2	2
	8	Качество хлеба и факторы, его определяющие.	2	2
	9	Методы контроля качества готовой продукции.	4	4
	10	Дефекты хлеба, вызванные неправильным ведением технологического процесса.	2	2
	Практическое занятие № 19. «Расчет выхода хлеба в условиях производства».		2	2
	Практическое занятие № 20. «Выявление причин дефектов изделий, связанных с нарушением технологического процесса».		2	2
	Лабораторная работа № 3. «Выпечка изделий из ржаной, ржано-пшеничной муки».		6	2
	Практическое занятие № 21. «Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям».		2	2
	Экзамен.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 19. Зоны выпекания изделий из ржаной, ржано-пшеничной муки. Задание 20. Подготовить сообщение или презентацию «Современное оборудование по производству хлебобулочных изделий» Задание 21. Составить технологическую карту по приготовлению ржано-пшеничных изделий Задание 22. Составить сравнительную характеристику хлебопекарных печей Задание 23. Составить технологическую карту по приготовлению улучшенных сортов ржано-пшеничных изделий Задание 24. Составление инструкционной карты. Задание 25. Подготовка ответов с использованием видеозаписей и Интернета. Задание 26. Правила выемки готовых изделий из печи. Задание 27. Безопасное обслуживание оборудования для выпечки изделий. Задание 28. Механизированная линия по производству хлеба ржаного Задание 29. Подготовка к зачету		10	
Учебная практика **Виды работ** 1. Выпечка ржаного, ржано-пшеничного хлеба. Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль парового и температурного режимов пекарной камеры. Определение готовности хлеба при выпечке. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. 2. Выпечка пшеничного хлеба. Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль парового и температурного режимов пекарной камеры. Определение готовности хлеба при выпечке. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.			**36**	

3. Выпечка батонов. Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль парового и температурного режимов пекарной камеры. Определение готовности батонов при выпечке. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. 4. Выпечка булочных изделий. Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль парового и температурного режимов пекарной камеры. Определение готовности булочных изделий при выпечке. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. 5. Выпечка изделий из замороженного теста. Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль парового и температурного режимов пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. 6. Выпечка мелкоштучных изделий. Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль парового и температурного режимов пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.			
МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		**60**	
Раздел 3. Выпекание мучных кондитерских изделий		**32**	
Тема 3.1. Технологии выпечки мучных кондитерских изделий из основных полуфабрикатов.	**Содержание**	**32**	
	1 Выпечка изделий из песочного теста. Виды брака, причины возникновения, связанные с процессом выпекания.	2	2
	Практическое занятие № 1. «Определение готовности песочных изделий при выпечке	2	2

	2	Выпечка изделий из заварного теста. Виды брака, причины возникновения, связанные с процессом выпекания.	2	2
	Практическое занятие № 2. «Определение готовности заварных изделий при выпечке».		2	2
	3	Выпечка изделий из вафельного теста. Устройство, принцип работы линии «Нагема».	2	2
	4	Выпечка изделий из пресного сдобного теста. Виды брака, причины возникновения, связанные с процессом выпекания.	2	2
	5	Выпечка бисквитного полуфабриката на листах, в формах, капсулах.	2	2
	Практическое занятие № 3. «Определение готовности бисквитных изделий при выпечке		2	2
	6	Выпечка изделий из пряничного теста. Линия по производству пряничных изделий.	2	2
	Практическое занятие № 4. «Определение готовности пряничных изделий при выпечке».		2	2
	7	Выпечка изделий из пресного слоеного теста. Виды брака, причины возникновения, связанные с процессом выпекания.	2	2
	Практическое занятие № 5. «Определение готовности слоеных изделий при выпечке».		2	2
	8	Выпечка изделий из миндального, белково-воздушного теста. Виды брака, причины возникновения, связанные с процессом выпекания. Контрольная работа.	2	2
	Лабораторная работа № 1. «Выпечка изделий из песочного, пряничного, пресного сдобного теста».		6	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 32. Составление и защита презентации «Песочное тесто»(2). Задание 33. Работа на тестоформующих машинах. Задание 34. Составление и защита презентации «Заварное тесто»(2). Задание 35. Ассортимент изделий в зависимости от способа разделки теста. Задание 36. Настройка, регулировка режимов работы оборудования и соблюдение безопасности обслуживания. Задание 37. Составление и защита презентации «Пряничное тесто»(2). Задание 38. Способы формования изделий. Задание 39. Ассортимент изделий в зависимости от способа разделки теста. Задание 40. Составление и защита презентации «Миндальное тесто» (2). Задание 41. Составить технологическую карту на кондитерское изделие(2). Задание 42. Составить технологическую карту на кондитерское изделие(2). Задание 43. Составить технологическую карту на кондитерское изделие(2).		21	

	Задание 44. Подготовка к устному опросу.			
Учебная практика **Виды работ** 1. Выпечка мучных кондитерских изделий из песочного полуфабриката. 2. Выпечка мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката. 3. Выпечка мучных кондитерских изделий из пряничного полуфабриката. 4. Выпечка мучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката. 5. Выпечка мучных кондитерских изделий из пресного сдобного полуфабриката. 6. Выпечка мучных кондитерских изделий из слоеного полуфабриката.			**36**	
Раздел 4. **Отделка мучных кондитерских изделий**			**28**	
Тема 4.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов и отделка поверхности мучных кондитерских изделий	**Содержание**		28	
	1	Классификация отделочных полуфабрикатов. Назначение, способы отделки.	2	2
	2	Приготовление сиропа и помады.	2	
	3	Жировые начинки для вафельных тортов. Их характеристика и использование.	2	2
	4	Характеристика и использование ореховой начинки "пралине". Рецептура, технология приготовления пралине.	2	
	5	Белковые глазури для украшений и отделки изделий. Характеристика и использование глазурей.	2	2
	6	Характеристика геля-желе. Температура, использование в оформлении.	2	2
	7	Приемы отделки поверхности готовых изделий отделочными полуфабрикатами.	2	2
	8	Расчет рецептуры, технология приготовления сиропов	2	2
	9	Расчет рецептуры, технология приготовления глазурей	2	2
	10	Расчет рецептуры, технология приготовления жировых начинок для вафель	2	2
	11	Расчет рецептуры, технология приготовления кремов	2	2
	Лабораторная работа № 2. «Приготовление отделочных полуфабрикатов и отделка поверхности мучных кондитерских изделий».		6	2

	Самостоятельная работа обучающихся: Задание 45. Составить технологическую карту приготовления сиропа (2). Задание 46. Составить технологическую карту приготовления желе(2). Задание 47. Составить технологическую карту приготовления глазури(2). Задание 48. Составить таблицу «Рецептуры, технология приготовления кондитерских посыпок» (2). Задание 49. Подготовка к зачету.	9	
Производственная практика **Виды работ** 1. Выпекание хлеба. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль режимов выпечки. Определение готовности изделий при выпечке. Оценка качества выпеченных изделий. 2. Выпекание батонов. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль режимов выпечки. Определение готовности изделий при выпечке. Оценка качества выпеченных изделий. 3. Выпекание булочных изделий. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль режимов выпечки. Определение готовности изделий при выпечке. Оценка качества выпеченных изделий. 4. Выпекание мелкоштучных изделий. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль режимов выпечки. Определение готовности изделий при выпечке. Оценка качества выпеченных изделий. 5. Выпекание бараночных изделий. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль режимов выпечки. 6. Выпекание и сушка сухарных изделий. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль режимов выпечки. 7. Выпекание изделий из песочного теста. Отделка поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. 8. Выпекание изделий из заварного теста. Отделка поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. 9. Выпекание изделий из бисквитного теста. Отделка поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. 10. Выпекание изделий из слоеного теста. Отделка поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. 11. Выпекание изделий из пресного сдобного теста. Отделка поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. 12. Выпекание изделий из вафельного теста. Отделка поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. 13. Выпекание изделий из миндального теста. Отделка поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. 14. Выпекание изделий из пряничного теста. Отделка поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. 15. Выпекание изделий из белково-воздушного теста. 16. Выпекание и отделка поверхности печенья крошкой, помадой. 17. Выпекание и отделка поверхности пряников глазурью, помадой. 18. Выпекание коржиков из пряничного теста.		**504**	

19. Выпекание и отделка поверхности кексов дрожжевых сахарной пудрой, крошкой, помадой. 20. Выпекание и отделка поверхности маффинов сахарной пудрой, помадой. 21. Выпекание рулетов, отделка поверхности изделий. 22. Выпекание и отделка поверхности пирожных глазурью, сахарной пудрой, крошкой, помадой; 23. Выпекание и отделка поверхности рогаликов, рулетов сахарной пудрой, крошкой, помадой; 24. Выпекание и отделка поверхности булочек сахарной пудрой, крошкой, помадой. 25. Выпекание и отделка поверхности круассанов. 26. Выпекание и отделка поверхности булочек заварных.		
Дифференцированный зачет		
Экзамен		
ВСЕГО	**816**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология хлебопекарного производства»; «технология приготовления мучных кондитерских изделий» «технологическое оборудование хлебопекарного производства», учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплекты технологической документации;
- наглядные пособия.

Технологическое оборудование и оснащение:

шкаф для расстойки тестовых заготовок хлеба и хлебобулочных изделий, хлебопекарная печь (печь камерного типа), плитка электрическая, весы (циферблатные или электронные), ванна производственная (моечная), раковины для мытья рук.

Инструменты, приспособления, инвентарь:

кисточки для смазывания хлебобулочных изделий, комплекты мешков кондитерских с насадками, формы для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, противни, поддоны перфорированные плоские, поддоны перфорированные волнообразные, посуда для основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов; рукавицы с ПВХ покрытием, поддоны для хранения сырья, щетки.

мойка лабораторная, весы лабораторные электронные, весы лабораторные равноплечие, шкаф для расстойки теста, устройство для определения пористости хлеба.

Компьютерные и телекоммуникационные средства обучения:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/

Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015,- 288 с.

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 192 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова - 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 80 с. – (Кондитер. Повышенный уровень).
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З,П. Матюхина. – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 336 с., [16] с.цв.ил.
4. Потапова И.И. Изделия из теста: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014,- 64 с. – (Повар).
5. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч.П801 Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. Образования/ [В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко]. – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013,- 192 с.
6. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова– 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014,- 112 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» является освоение программы учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

Освоению профессионального модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», освоение программ модулей «приготовление теста», «разделка теста».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Педагогический состав: дипломированные

специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональной дисциплины: «Основы микробиологии». Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	• Определение готовности полуфабрикатов к выпечке	*Тестирование; Защита лабораторных и практических занятий; Зачёты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Экзамен (квалификацион-ный)*
ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	• Осуществление контроля и регулирование режимов выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;	
ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий	• Приготовление полуфабрикатов для отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий в соответствии нормативно-технологической документации; • Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий в соответствии технологической документации;	
ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	• Соблюдение режима и контроля сушки сухарных изделий в соответствии нормативно-технологической документации;	
ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий	• Осуществление контроля и регулирование режимов выпечки мучных кондитерских изделий;	
ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки	• Соблюдение правил при обслуживании печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и**

		оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	*Оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам;*
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Укладка и упаковка готовой продукции

по профессии СПО
19.01.04 Пекарь

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:
Ануфриева Лидия Борисовна – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»
Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»
© Ануфриева Лидия Борисовна – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**5**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**6**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**10**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	**12**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Укладка и упаковка готовой продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь** входящей в состав укрупненной группы профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,** по ОК **пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **укладка и упаковка готовой продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области хлебопекарного и кондитерского производства при наличии основного общего и среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – осуществление процесса укладки и упаковки хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

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

иметь практический опыт:

- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

уметь:

- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

знать:

- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке изделий;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;

- правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
- возможные неисправности и способы их выявления.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 156 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: укладки и упаковки хлебобулочных и кондитерских изделий.
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			***Практика***	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**Учебная,** часов	***Производственная,*** *часов* (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ПК 5.1-5.3	**Раздел 1. Отбраковка, упаковка, укладка готовой продукции**	**84**	**32**	16	**16**	**36**	
	Производственная практика, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	**72**					**72**
	Всего:	**156**	**32**	16	**16**	**36**	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Отбраковка, упаковка, укладка готовой продукции			**32**	
МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции			**32**	
Тема 1.1 Отбраковка готовой продукции	**Содержание**		**8**	
	1	**Правила отбраковки готовой продукции.** Виды брака и бракераж готовой продукции. Балловая оценка изделий. Остывание и усушка хлеба.	2	2
	2	**Продолжительность остывания продукции с целью упаковки.** Органолептические и физико-химические методы отбраковки готовой продукции.	2	2
	Практическое занятие № 1. «Расчет и средневзвешенная бальность продукции».		2	2
	Практическое занятие № 2. «Оценка изделий по балловой шкале».		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** Задание 1. Подготовка презентации и сообщений по теме «Оборудование хлебохранилищ и экспедиций»(2). Задание 2. Подготовка презентации и сообщений по теме «Организация труда в хлебохранилищах» (2).		4	
Тема 1.2 Особенности упаковочных материалов и	**Содержание**		**8**	
	3	**Упаковка изделий.** Виды упаковочных материалов для хлебобулочных изделий. Бумажные, полимерные пакеты, термоусадочная и стретч пленка, их назначение. Условия и сроки хранения при	2	2

маркировки		использовании различных упаковок. Упаковка изделий как один из способов сохранения свежести изделий.		
	4	**Автоматы для упаковки.** Ручной и механизированный способы упаковки изделий. Конструктивные особенности автоматов для упаковки. Маркировка. Образец маркировки в Европейской Системе Кодирования. Этикетки – информация о подтверждении соответствия.	2	2
	Практическое занятие № 3. «Сопоставительный анализ санитарных требований к упаковочным материалам».		2	2
	Практическое занятие № 4. «Устройство, принцип работы упаковочного оборудования».		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** Задание 3. Подготовка презентации (сообщения) по теме «Упаковочные машины и механизмы» (2). Задание 4. Подготовка презентации (сообщения) по теме «Работа хлеборезательной машины» (2).		4	
Тема 1.3 Укладка и хранение хлебобулочных изделий	**Содержание**		**8**	
	5	**Требования к укладке и хранению хлебобулочной продукции.** Полки-стеллажи, лотки, контейнеры, ящики. Их размеры, материалы, разрешенные Минздравом для контакта. Укладка подового хлеба и булочных изделий.	2	2
	6	**Сроки реализации хлебобулочной продукции в торговой сети.**	2	2
	Практическое занятие № 5. «Правила и способы укладки формовых, подовых изделий».		2	2
	Практическое занятие № 6. «Правила и способы укладки мелкоштучных изделий».		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** Задание 5. Подготовка презентации (сообщения) по теме «Автоматизированная укладка хлеба и булочных изделий» (2). Задание 6. Подготовка презентации (сообщения) по теме «Механизированная линия по производству хлебобулочной продукции» (2).		4	
Тема 1.4 Технологии упаковки и укладки кондитерской продукции	**Содержание**		**8**	
	7	**Органолептические и физико-химические методы отбраковки кондитерской продукции.** Допустимые нормы отклонений веса готовой продукции. Условия и сроки хранения. Санитарные требования к укладке, хранению и транспортировке кондитерских изделий.	2	2
	8	Дифференцированный зачет.	2	2

	Практическое занятие № 7. «Контроль качества кондитерских изделий».	2	2
	Практическое занятие № 8. «Упаковка и укладка кондитерской продукции».	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** Задание 7. Подготовка презентации (сообщения) по теме «Автоматизированная упаковка тортов» (2). Задание 8. Подготовка презентации (сообщения) по теме «Механизированная линия по производству кондитерской продукции» (2).	4	
Учебная практика **Виды работ** 1. Определение готовности хлебобулочных изделий после выпечки. Отбраковка изделий. Укладка готовой продукции. 2. Определение готовности хлеба после выпечки. Отбраковка изделий. Укладка готовой продукции. 3. Определение готовности мелкоштучных изделий после выпечки. Отбраковка изделий. Укладка готовой продукции. 4. Определение готовности кондитерских изделий после выпечки. Отбраковка изделий. Укладка готовой продукции. 5. Определение готовности кондитерских изделий после выпечки. Отбраковка изделий. Укладка готовой продукции. 6. Определение готовности кондитерских изделий после выпечки. Отбраковка изделий. Укладка готовой продукции.		**36**	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; 2. Отбраковывать готовые изделия по массе; 3. Упаковывать изделия различными способами; 4. Укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.		**72**	
Всего		**156**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология хлебопекарного производства»; «технология приготовления мучных кондитерских изделий» «технологическое оборудование хлебопекарного производства» лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплекты технологической документации;
- наглядные пособия.

Инструменты, приспособления, инвентарь:
Полки-стеллажи, лотки, контейнеры, ящики, поддоны, щетки, мойка лабораторная, весы лабораторные электронные, весы лабораторные равноплечие, прибор для измерения диаметра и высоты хлеба.

.Информационных технологий в профессиональной деятельности:
компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова. – 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015,- 288 с.

Дополнительные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В.

Володина, Т.А. Сопачева – 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 192 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова - 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 80 с. – (Кондитер. Повышенный уровень).
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З,П. Матюхина. – 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,- 336 с., [16] с.цв.ил.
4. Потапова И.И. Изделия из теста: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014,- 64 с. – (Повар).
5. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч.П801 Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. Образования/ [В.П.Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко]. – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013,- 192 с.
6. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова– 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014,- 112 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «Укладка и упаковка готовой продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональной дисциплины: «Основы микробиологии». Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1 Производить отбраковку готовой продукции.	▪ оценивание качества готовой продукции по органолептическим показателям; ▪ отбраковывание готовой продукции;	*Тестирование;* *Защита практических занятий;* *Зачёты по учебной и производственной практикам;* *Экзамен (квалиф)* .
ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	▪ упаковывание хлебобулочных изделий ▪ регулирование режимов работы упаковочного оборудования; ▪ устранение мелких неполадок упаковочного оборудования;	
ПК 5.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	▪ укладывание изделий в лотки; ▪ укладывание лотков в вагонетки; ▪ укладывание изделий в контейнеры;	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	*Оценка на практических при выполнении работ по учебной и производственной практикам* *Экзамен (квалиф)*
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

19.01.04 «Пекарь»

2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) / профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.01.04 «Пекарь», входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Петренко Г.Г., преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

Алексеева Ю.Л., преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства».

Утверждено педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледжа технологии и предпринимательства».

Протокол педагогического совета № 1 от «30» августа 2019 г.

© ГАПОУ РК "Колледж технологии и предпринимательства"
© Петренко Г.Г., преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»
© Алексеева Ю.Л., преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физическая культура

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь», входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Раздел «Физическая культура» входит в обязательную частью основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

1. О роле физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,
2. Основы физической культуры и здорового образа жизни.

1.4. количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**80**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**40**
в том числе:	
практические занятия	40
дифференцированный зачет;	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**40**
в том числе:	
1. Техника бега, выполнение комплекса упражнений для развития быстроты, Прыжки в длину с места, Выполнение ОРУ с отягощениями.	
2. Правила соревнований игры в волейбол, Тактика игры в волейбол, Судейство, упражнения с мячом на ловкость, Тактика нападения в волейболе.	
3. Выполнение упражнений для развития координации, совершенствование техники скольжения, волнение упражнений: «пистолетик», «фонарик».	12
4. Выполнение упражнений: Отжимания от опоры, подтягивания на низкой перекладине, скручивания из положения лежа, приседания, отжимания, упражнений на гибкость.	12
5. Составление комплекса упражнений для развития специальной выносливости, составить комплекс упражнения для профилактики остеохондроза, составить комплекс упражнений для профилактики варикозного расширения вен, Составление комплекса упражнений производственной гимнастики, физкультурной паузы.	14
6. Написание рефератов (для обучающихся отнесенных к СМГ и освобожденных от практических занятий) по темам: 1. Легкая атлетика; 2. Спортивные игры; 3. Фигурное катание; 4. Атлетическая гимнастика; 5. ППФВ.	
Промежуточная аттестация в форме _ дифференцированного зачета; _____	

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

3 курс

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	**4**
Раздел 1. **Фигурное катание.**		**24**	
Тема 1.1 **Техника безопасности на уроках фигурного катания. Стойка и перемещения.**	**Содержание практических занятий**		
	Выполнение стойки фигуриста и перемещения толчком с опорой.	4	
	Самостоятельная работа Упражнения для развития координации.	4	
Тема 1.2. **Техника Выполнение скольжения.**	**Содержание практических занятий**		
	Выполнение упражнений «фонарики», «дуги».	4	
	Самостоятельная работа Упражнения для развития координации.	4	
Тема 1.3. **Техника выполнения торможения.**	**Содержание практических занятий**		
	Выполнение упражнений «плуг», «полуплуг».	4	
	Самостоятельная работа Упражнения для развития координации.	4	
Раздел 2. **Атлетическая гимнастика.**		**24**	
Тема 2.1. **Техника безопасности при занятиях атлетической гимнастикой.**	**Содержание практических занятий**		
	Анатомические особенности атлетической гимнастики. Правила выполнения. Количество повторений.	4	
	Самостоятельная работа Отжимания от опоры.	4	

Тема 2.2. **Режим питания.**	**Содержание практических занятий**		
	Режим питания при занятиях атлетической гимнастикой. Опасность применения стимулирующих препаратов.	4	
	Самостоятельная работа Подтягивания на низкой перекладине.	4	
Тема 2.3. **Техника выполнения упражнений с гантелями.**	**Содержание практических занятий**		
	Упражнения для мышц рук, туловища, ног.	4	
	Самостоятельная работа Скручивания из положения лежа.	4	
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая культура		**30**	
Тема 3.1 **Техника выполнения упражнений для специальной выносливости.**	**Содержание практических занятий**		
	Упражнения для развития специальной выносливости.	4	
	Самостоятельная работа Составить комплекс упражнений для развития специальной выносливости.	4	
Тема 3.2 **Техника выполнения производственной гимнастики.**	**Содержание практических занятий**		
	Упражнения для проведения производственной гимнастики.	4	
	Самостоятельная работа Составит комплекс упражнений производственной гимнастики, физкультурной паузы.	4	
Тема 3.3. **Техника выполнения упражнений для профилактики варикозного расширения вен.**	**Содержание практических занятий**		
	Упражнения для профилактики варикозного расширения вен.	4	

	Самостоятельная работа Составить комплекс упражнений для профилактики варикозного расширения вен.	4	
Тема 3.4. **Техника выполнения упражнений для профилактики остеохондроза.**	**Содержание практических занятий**		
	Упражнения для профилактики остеохондроза. Упражнения на подвижность позвонков.	2	
	Самостоятельная работа Составить комплекс упражнения для профилактики остеохондроза.	4	
	Дифференцированный зачет	2	
	Максимальная учебная нагрузка (всего)	**80**	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка:	40	
	Самостоятельная работа:	40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала (комплекса).

В связи с отсутствием материально технической базы лыжная подготовка заменена на фигурное катание, а плавание заменено на ППФВ.

Оборудование спортивного комплекса:

- спортивный зал, обеспечивающий единовременную пропускную способность не менее 30 чел. в час;
- место для занятий настольным теннисом;
- тренажерный зал;
- спортивный инвентарь.

Наименование материальных ценностей	Кол-во
Мяч волейбольный «Gala»	2
Мяч волейбольный «Mikasa»	8
Мяч футбольный «Selekt»	12
Мяч баскетбольный	5
Турник навесной на гимнастическую стенку, металлический	3
Диск «Здоровья»	5
Набивной мяч	5
Обруч	15
Сетка волейбольная	1
Скакалка	20
Тренажеры	15
Туристические коврики	30
Гимнастическая скамья	6
Коньки	10
Шиты баскетбольные	2
Гимнастическая стенка	8

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Физическая культура НПО, СПО; учебное пособие для студентов/под редакцией А.А. Бишаевой. – 2016.
2. Физическая культура СПО; учебное пособие для студентов/под редакцией А.А. Бишаевой. – 2017.
3. Физическая культура 10—11 кл.; учеб. пособие для студентов/под редакцией В.И. Ляха, А.А.Зданевич — М., 2018.

Дополнительные источники:

1. Физическая культура: учебное пособие /под редакцией И.С. Барчукова. -М., 2016.
2. Валеология: учебное пособие/под редакцией Э.Н.Вайнер. -М., 2017.

Интернет-ресурсы:

1. http:// mamutkin.ucoz.ru- Раздел «Электронные учебники»
2. http: // pedsovet.ru
3. http: // 1 september. Ru

3.3. Учебно-методический комплекс дисциплины (дидактические средства обучения и контроля)

1. Комплект учебно-нормативной документации по профессии.
2. Комплексы упражнения для развития быстроты, выносливости, ловкости, силы, гибкости.
3. Контрольные нормативы определения уровня физической подготовленности.
4. Методические рекомендации по изучению отдельных тем дисциплины, написанию рефератов.
5. Инструкции по технике безопасности при занятиях физической культурой и спортом.
6. Правила соревнований по спортивным играм, лыжным гонкам.
7. Комплексы общеразвивающих упражнений, утренней гигиенической гимнастики.
8. Правила судейства спортивных игр

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализуя подготовку по учебной дисциплине, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (текущий контроль) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий и др.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по образовательной программе.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки (таблицы).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
Использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	- оценка выполнения практических заданий; - оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - оценка за дифференцированный зачет
Знания:	
1. О роле физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, 2. Основы физической культуры и здорового образа жизни.	- тестирование; - оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - оценка за дифференцированный зачет

Контрольные нормативы по физической культуре

1 курс

Контрольные нормативы	мальчики			Девочки		
	5	4	3	5	4	3
Бег 100 метров	14.5	14.9	15.5	16.5	17.0	17.8
Бег 1000 метров	3.40.	3.50	4.00	5.00	5.20	5.40
3000 метров (юн.), 2000 метров (дев.)	15.00	16.00	17.00	10.10	11.40	12.40
Прыжок в длину с места	2.30	2.15	1.95	1.85	1.75	1.55
Пресс	50	45	40	45	40	38
Подтягивание	11	9	8	14	10	8
Метание гранаты (700г./500г.)	32	26	22	18	13	11

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1 семестр

Обязательная тема:

Краткая характеристика заболевания студента. Медицинские противопоказания при занятиях физической культурой. ЛФК при данном заболевании.

Темы по выбору:

1. Азбука оздоровительного бега и ходьбы.
2. Дыхательная гимнастика А. Стрельниковой и К.Бутейко
3. Материальные и духовные ценности физической культуры
4. Основы рационального питания и контроль за весом тела
5. Роль физических упражнений в режиме дня студента
6. Влияние осанки на здоровье человека
7. ЛФК в период беременности
8. Гигиена физической культуры и спорта (одежда, обувь, места занятий, инвентарь)
9. Физическая культура в общекультурной, профессиональной и социальной подготовке студента
10. Движение – источник здоровья, энергии и успешной карьеры
11. Современные системы оздоровительной физической культуры
12. Методика проведения разминки в учебно-тренировочных занятиях
13. Гипокинезия и гиподинамия
14. Лечебная физкультура в системе реабилитации при гиподинамиии
15. Сочетание массажа с активными и пассивными упражнениями на растягивание

2семестр

Обязательная тема:

Техника основных движений и методика их обучения в волейболе

Темы по выбору:

1. Социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры
2. Самостоятельные занятия оздоровительной Физической культурой
3. Методика эффективных и экономичных способов овладения жизненно важными умениями и навыками (ходьба, передвижение на лыжах, плавание)
4. Влияние дыхательной гимнастики на различные функции человека
5. Ожирение и его последствия на различные функции человека. Методы профилактики и борьбы с ожирением
6. Тысяча движений для здоровья по методике Н.М. Амосова
7. Структура физической культуры
8. Физическая культура как вид культуры личности в обществе
9. Физическая культура в профилактике различных заболеваний человека
10.Утомление и восстановление организма. Роль физических упражнений в регулировании этих состояний.
11. Физическое развитие человека и методы его определения
12. Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений
13. Роль физической культуры в профессиональной подготовке студента
14. Основы и составляющие здорового образа жизни
15. Нетрадиционные виды гимнастики: стрейчинг, калланетика, йога (их характеристика, достоинства, недостатки)