

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-**  
**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля

## **ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

для профессии СПО (ПКРС)

**19.01.04 Пекарь**

(на базе основного общего образования)

Форма обучения: очная

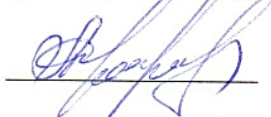
Владикавказ  
2022

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
технологических дисциплин

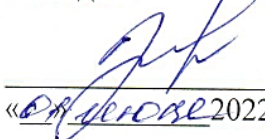
Протокол № 5  
от «01» 07 2022г.

Председатель ПЦК

 А.Х. Гуриева

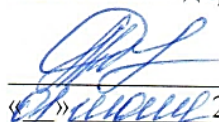
**СОГЛАСОВАНО**

Методист

 М.Т. Туаева  
«08 июля 2022г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УВР

 И.М. Дзуцева  
«07 июля 2022г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799.

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин Кобаидзе Элина Тенгизовна.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 260103.01 Пекарь.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО ППКРС 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

## 1.2. Цели и задачи программы

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

объем образовательной программы – 540 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 144 часов,  
в том числе лабораторных работ – 60 часов;
- самостоятельной работы студента – 72 часа;
- учебная практика – 108 часов;
- производственная практика - 216 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК3	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)

### Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18. Эффективно использующий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
ПК 4.1- 4.6 ОК 1-7	МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных и сушки сухарных изделий	108	72	30	36	-	
ПК 4.1- 4.6 ОК 1-7	МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов для отделки мучных кондитерских изделий.	108	72	30	36		
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7	Учебная и производственная практики	324				108	216
	<b>Всего:</b>	<b>540</b>	<b>144</b>	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>216</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</b>		<b>72/72</b>
<b>Раздел 1. Номенклатура различных видов хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Пищевая ценность и ассортимент хлебобулочных, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Основное сырье хлебопекарного производства. Товароведная характеристика. Условия и сроки хранения. 2. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 3. Пищевая ценность хлебобулочных и сушки сухарных изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 1.2.</b> Качество хлеба	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Понятие качества хлеба и факторы его определяющие. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба. 2. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Мероприятия по устранению дефектов хлеба.	<b>4</b>
<b>Тема 1.3.</b> Выход готовых изделий	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Определение готовности хлеба. Особенности выпечки некоторых видов изделий. 2. Нормы контроль выхода хлеба на предприятии. Фактический выход хлеба. 3. Факторы, влияющие на выход готовых изделий. Средние нормы технологических потерь и затрат при выработке хлебобулочных изделий.	<b>6</b>
<b>Раздел 2. Особенности выпечки хлебобулочных изделий различного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Выпечка хлебобулочных, булочных, сдобных изделий	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Последовательность технологических этапов приготовления теста. 2. Теплофизические основы выпечки. Образование твердой хлебной корки. Образование мякиша. Коллоидные процессы. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. 3. Факторы, влияющие на упек. Режимы выпечки хлебных изделий.	<b>10</b>

	4. Остывание и усушка хлеба. Процессы происходящие в период остывания и усушки. 5. Черствение хлеба и способы сохранения свежести	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	<b>18</b>
	<b>Лабораторная работа №1.</b> Выпечка хлебобулочных изделий	6
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Выпечка булочных изделий	6
	<b>Лабораторная работа №3.</b> Выпечка сдобных изделий	6
<b>Тема 2.2.</b> Оборудование для термической обработки тестовых заготовок	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Технологическая характеристика хлебопекарных печей. Режим выпечки хлебобулочных изделий. Типы печей. Расстойно-печные агрегаты. Классификация печей. Основные элементы печей. 2. Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности. 3. Санитарные требования к экспедиции и транспортированию хлебных изделий. 4 Хранение и транспортирование хлеба, хлебобулочных и сушки сухарных изделий.	<b>8</b>
<b>Раздел 3. Выработка бараночных изделий и сушка сухарных изделий</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Термическая обработка бараночных изделий	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Бараночные изделия. Характеристика бараночных изделий. Технологический цикл приготовления бараночных изделий. Натирка теста. Отлежка. Формование и расстойка тестовых заготовок. Ошпарка и выпечка.	<b>4</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление бараночных изделий	6
<b>Тема 3.2.</b> Сушка сухарных изделий	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Сухарные изделия. Классификация и ассортимент. Характеристика сухарей сдобных. Технологическая схема приготовления сдобных сухарей Характеристика и производство сухарей армейских. Режимы сушки сухарных изделий	<b>2</b>
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление сдобных сухарей	6
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 04.01.</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		<b>36</b>

<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</b>		<b>72/72</b>
<b>Раздел 4. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов</b>		
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>
Особенности выпечки теста для кондитерских изделий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования к основному сырью кондитерского производства.</li> <li>2. Требования к вспомогательному сырью кондитерского производства.</li> <li>3. Разрыхлители теста. Способы разрыхления теста.</li> <li>4. Технология приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании и выпекании.</li> <li>5. Особенности выпечки изделий из дрожжевого слоеного теста.</li> <li>6. Технология приготовления пресного сдобного теста, выпечка изделий из сдобного пресного теста.</li> <li>7. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. Особенности выпечки изделий.</li> <li>8. Особенности выпечки изделий из пряничного теста.</li> <li>9. Выпечка изделий из песочного теста. Особенности выпечки изделий из песочного теста.</li> <li>10. Выпечка изделий из бисквитного теста. Особенности выпечки изделий из бисквитного теста.</li> <li>11. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Расчет сырья составление технологических карт.</li> <li>12. Технология приготовления воздушного теста, воздушно-орехового, миндального теста. Особенности выпечки.</li> <li>13. Оборудование и расходные материалы, используемые при работе в кондитерском цехе.</li> </ol>	

	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	<b>24</b>
	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление дрожжевого теста. Выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста.	6
	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление пресного сдобного теста, выпечка изделий из сдобного пресного теста. Приготовление вафельного теста и изделий из него.	6
	<b>Лабораторная работа №8.</b> Выпечка изделий из песочного теста. Выпечка изделий из бисквитного теста.	6
	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление воздушного теста, воздушно-орехового, миндального теста.	6
<b>Раздел 5. Технология отделки мучных кондитерских изделий</b>		
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>
Виды отделки полуфабрикатов для пирожных и тортов	1. Желирующие вещества классификация и ассортимент. 2. Назначение и разновидности отделки, разновидности отделки в кондитерском производстве. 3. Технология приготовления украшений из помады, глазури. Использование. 4. Технология приготовления и использование в кондитерском производстве сахарной мастики, марципана. 5. Кремы: классификация, ассортимент. Украшение из крема. 6. Украшения из карамели, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 7. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	<b>Лабораторные и практические занятия</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление украшений из помады, глазури, карамели.	6
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 04.02.</b>		
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных	<b>36</b>

<p>видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol> <p>Самостоятельное изучение тем разделов по рекомендации преподавателя:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании.</li> <li>2. Классификация теста.</li> <li>3. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.</li> <li>4. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.</li> <li>5. Тесто для блинов и оладий.</li> <li>6. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него.</li> <li>7. Технология приготовления воздушного и воздушно – орехового теста, изделий из них.</li> <li>8. Технология приготовления миндального теста, изделия из него.</li> <li>9. Технология приготовления сахарной мастики, глазури.</li> <li>10. Приготовление крошковых пирожных.</li> <li>11. Приготовление воздушных и миндальных пирожных.</li> <li>12. Приготовление воздушных, воздушно – ореховых, миндальных тортов.</li> <li>13. Изучение современных тенденций в производстве лёгких обезжиренных пирожных и тортов.</li> </ol>	
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p><b>2</b></p>
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выпечка и режимы выпечки хлебобулочных изделий из пшеничной муки.</li> <li>2. Выпечка и режимы выпечки хлебобулочных изделий из ржаной муки.</li> <li>3. Выпечка булочных изделий из пшеничной муки.</li> <li>4. Выпечка сдобных изделий из пшеничной муки.</li> <li>5. Выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки.</li> </ol>	<p><b>108</b></p>

<p>6. Выпечка мелкоштучных изделий из дрожжевого сдобного теста.</p> <p>7. Сушка сухарных изделий.</p> <p>8. Особенности выпечки изделий из бисквитного теста.</p> <p>9. Особенности выпечки изделий из заварного теста.</p> <p>10. Особенности выпечки изделий из заварного теста.</p> <p>11. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема.</p> <p>12. Приготовление отделочных полуфабрикатов из желе и фруктов.</p>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Выпечка теста и изделия из него (безопарного, бездрожжевого, сдобного пресного, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного).</p> <p>2. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки.</p> <p>3. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба подового.</p> <p>4. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба формового.</p> <p>5. Посадка тестовых заготовок и выпечка сдобных и бараночных изделий.</p> <p>6. Сушка сухарных изделий.</p> <p>7. Выпечка теста и изделия из него (пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного).</p> <p>8. Приготовление отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных.</p> <p>9. Приготовление тортов (бисквитных, песочных, слоеных).</p> <p>10. Приготовление пирожных (бисквитных, песочных, слоеных, заварных воздушных).</p> <p>11. Обслуживание теплового оборудования для выпечки изделий.</p> <p>12. Проведение санитарно-гигиенической обработки оборудования для выпечки изделий.</p>	<p><b>216</b></p>
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>540</b></p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета, оборудованного:
  - посадочными местами по количеству обучающихся;
  - рабочим местом преподавателя;
  - комплектом учебно-наглядных пособий;
  - компьютером с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.
- лаборатории технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий:
  - рабочее место преподавателя;
  - место для презентации готовой кулинарной продукции;
  - технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
  - набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
  - продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного производства.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г, Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным

государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

#### **Основные источники:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 384 с.

2. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс 2012 г.

3. Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы: учебно-методическое пособие для НПО/М.Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова.- Ростов н\Д: Феникс,2012.- 190 с.

4. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. – СПб.: Изд-во «ПРОФИКС», 2013 г.

#### **Дополнительные источники:**

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003.

2. Бутейкис Н.Б., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: - М.: Академия, 2010.

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2011 г.

4. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: уч. пособие для НПО. - М.: Академия, 2006.

5. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.- М. Академия, 2007.

6. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие для НПО/ И. И. Потапова, Н.В. Корнеева.- 2-е изд., стер.- М.:Академия,2012.- 64 с.

7. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий/ Сост. А. В. Павлов.- СПб.: Профи, 2010.- 296 с.

8. Селезнев А. А. Библия Кондитера: кулинария/ А. Селезнев.- 3-е изд. доп.- М.: Эксмо,2012.- 512 с.

9. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия», 2009.

10. Цыганкова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО/ Т.Б.Цыганкова. - М.: ПрофОбрИздат, 2010.

11. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://supercook.ru>



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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	Выпекает хлеб и хлебобулочные изделия. Определяет готовность полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Загружает полуфабрикаты в печь. Определяет готовность изделий при выпечке. Разгружает печь. Оценивает качество выпеченных изделий по органолептическим показателям. Применяет различные методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке. Знает ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Применяет различные приемы посадки полуфабрикатов в печь. Знает методы определения готовности изделий при выпечке.	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК;
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий	Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры. Определяет выход готовой продукции, рассчитывает упек и усушку. Знает методы расчета упека и усушки хлебных изделий. Знает методы расчета готовой продукции.	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий	Готовит отделочную крошку, помаду. Производит отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Знает нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия.	
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	Выпекает сушки, сухарные изделия. Выпекает сухарные плиты и производит сушку нарезанных ломтей сухарей. Выполняет условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей	

	сухарей
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий	Регулирует режимы работы печи. Выполняет правила техники безопасности при выборке готовой продукции.
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки	

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии; Участие в конкурсах. Результаты диагностики мотивационной сферы.	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Участие в определении целей деятельности; Планирование собственной деятельности и ее организация.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности; Объективность оценки результата деятельности; Поиск информации.	

<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>Сформированность информационно-коммуникационных компетенций; Работа с различными источниками информации; Поиск информации и ее переработка.</p>	<p>учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Развитие коммуникативных качеств личности.</p>	
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>Умеет организовать военно-полевую кухню и осуществляет технологический процесс производства кулинарной продукции в условиях, приближенных к военным.  Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности..</p>	