**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОЗаведующая производствомИП Чернышева В.В. «Любимая пекарня»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О. Н. Семенова | УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ ИКПП\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. А. ГречинПриказ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02 Приготовление теста**

**МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий**

**УП 02.01 Учебная практика**

**ПП 02.01 Производственная практика**

**по профессии СПО ППКРС**

**19.01.04 Пекарь**

Иваново

 2017

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04. Пекарь, входящий в состав укрупненной группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Разработчики:

Соколова Л. В. – мастер производственного обучения высшей категории ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г.Иваново;

Киселева Т.А. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г.Иваново;

Мазаева Е.С. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г. Иваново;

Волкова К.А. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г. Иваново.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 14 |
| **5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 16 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**\_\_ПМ 02 Приготовление теста\_**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО).

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной 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.

Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 16472 Пекарь; 19137 Тестовод; 14253 Машинист тесторазделочных машин; согласно ОКПДТР и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Приготовление и дозирование сырья

ПК 2.2 Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам

ПК 2.3 Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении

ПК 2.4 Обслуживание оборудования для приготовления теста

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

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

**иметь практический опыт:**

**-** хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

- приготовления теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;

- обслуживания оборудования для приготовления теста;

**уметь:**

**-** пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

**знать:**

- характеристики сырья и требования к его качеству;

- правила хранения сырья;

- правила подготовки сырья к пуску в производство;

- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

- Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема

- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

- структуру и физические свойства различных видов теста;

- сущность процессов созревания теста;

- правила работы на тестоприготовительном оборудовании

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

всего – \_625\_ час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – \_247\_ часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – \_165\_ часов;

самостоятельной работы обучающегося – \_\_82\_ часа;

учебной и производственной практики – \_378\_ часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Подготавливать и дозировать сырье |
| ПК 2.2. | Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам |
| ПК 2.3. | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении |
| ПК 2.4. | Обслуживать оборудование для приготовления теста |
| ОК1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК2 | 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) |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** | **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 2.1.** | **Раздел 1.Подготовка и дозирование сырья**Взвешивание, растворение, дозирование необходимого сырья.Оценивание качества сырья по органолептическим показателям.Определение физико-химических показателей сырья: плотность, концентрация, температура. | **172** | **47** | 4 | **23** | **102** | ***\**** |
| **ПК 2.2.** | **Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам**Пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями.Приготовление теста различными способами для хлебобулочных изделий в ассортименте.Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без кремаОценивание качества опары, теста при замесе по органолептическим показателям.Определение различными методами готовности теста в процессе созревания. | **205** | **68** | 20 | **35** | **102** | ***\**** |
| **ПК 2.3.** | **Раздел 3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.**Оценивание качества опары, теста при замесе по органолептическим показателям.Определение различными методами готовности теста в процессе созревания. | **48** | **16** | 4 | **8** | **24** | ***\**** |
| **ПК 2.4.** | **Раздел 4. Обслуживание оборудования для приготовления теста.**Обслуживание оборудования для приготовления теста: дозировочные станции, тестоприготовительные машины. | **110** | **34** | 8 | **16** | **60** |  |
|  | **Производственная практика** | **90** |  |  |  |  | **90** |
|  | ***Всего:*** | **625** | **165** | 36 | **82** | **288** | **90** |

# **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 работа (проект)** | **Объем****часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ 02. Приготовление теста****МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий** |  |  |  |
| ***Раздел 02.01.1.*** *Подготовка и дозирование сырья* | **47** |  |
| **Тема 02.01.1.1** Характеристика сырья и требования к его качеству | Основное и дополнительное сырье. Мука : виды и сорта муки, химический состав и свойства. Вода санитарные гигиенические требования к воде. Пищевая поваренная соль. Сорта, контроль качества. Дрожжи. Сахар и сахаросодержащие продукты. Яйца, яичные продукты, заменители яиц (меланж, яичный порошок) жиры, масла. Молоко, молочные продукты, заменители натурального молока (сухое, сгущенное молоко) качество сырья. Плодово-ягодные продукты. Вкусовые и ароматические вещества, разрыхлители, орехи. Требования к качеству и условиям хранения кондитерского сырья. | 21 |  |
| **Тема 02.01.1.2.** Правила хранения сырья. Правила подготовки сырья к пуску производства | Хранение и подготовка муки, крахмала. Хранение и подготовка соли, дрожжей, химических разрыхлителей. Хранение и подготовка сахара. Подготовка и хранения яиц. Подготовка молока и молочных продуктов и их заменителей. Хранение и подготовка плодово-ягодных продуктов, орехов, пряностей, эссенции, улучшителей и пищевых добавок.  | 21 |  |
| **Практическая работа** | 4 |  |
| 1.Составление алгоритма подготовки основного сырья к производству. | 2 |  |
| 2.Составление алгоритма подготовки дополнительного сырья к производству | 2 |  |
| **Контрольная работа по разделу** | 1 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:** **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)- подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите- подготовка рефератов, творческих работ (новые современные способы и технологии приготовления теста); работа предприятий региона по совершенствованию и расширению ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничного теста.- разработка мультимедийной презентации (тема указывается преподавателем)**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**1. Доклад «Характеристика основного и дополнительного сырья»2. Сообщение «Дополнительное сырье в хлебопечении»3. Заполнение таблицы «Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья».4. Презентация «Характеристика основного и дополнительного сырья», «Оборудование дозировочного отделения»5. Схемы «Оборудование склада БХМ»6. Подготовка к контрольной работе | 23 |  |
| **Раздел 02.01.2 Приготовления теста различными способами согласно производственным рецептурам.** | **68** |  |
| **Тема 02.01.2.1.** Способы активизации прессованных и сушеных дрожжей. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей. | Способы активации прессованных, сушеных дрожжей. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей. Качественные показатели готовности жидких дрожжей. | 3 |  |
| **Тема 02.01.2.2 С**пособы приготовления опары из закваски для различных видов теста в соотвествии с рецептурой. | Понятие о рецептуре. Рецептура хлебобулочных изделий. Рецептура хлебных изделий. Рецептура для сдобных изделий. Составление производственных рецептур. Приготовление густой опары. Приготовление жидкой опары. Приготовление заквасок.  | 7 |  |
| **Практическая работа** | 4 |  |
| Расчет производственных рецептур для приготовления пшеничного дрожжевого теста. | 2 |  |
| Расчет производственных рецептур для приготовления ржаного теста. | 2 |  |
| **Тема 02.01.2.3**Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста. | Замес теста, способы замеса теста. Способы приготовления теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Брожение и созревание теста. Приготовление пшеничного теста однофазным способом. Ускоренный способ приготовления теста. Способы приготовления теста двух фазным способом. Приготовление пшеничного теста на густой опаре. Приготовление пшеничного теста на жидкой опаре (жидкие дрожжи). Приготовление теста для сдобных изделий. Приготовление теста для слоеных изделий. Приготовление ржаного теста из ржаной муки. Приготовление ржаного теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Использование возвратных отходов хлебопекарного производства, идущих на переработку. Производственные рецептуры для приготовления теста из пшеничной и ржаной муки. | 18 |  |
| **Практическая работа** | 6 |  |
| 1. Приготовления дрожжевого пшеничного теста безопарным способом. | 2 |  |
| 2. Приготовления дрожжевого пшеничного теста опарным способом. | 2 |  |
| 3. Приготовления ржаного теста. | 2 |  |
| **Тема 02.01.2.4**Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема. | Классификация теста, назначение и способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Разрыхление теста. Способы разрыхления теста. Производственные рецептуры. | 4 |  |
| **Тема 02.01.2.5**Приготовление бездрожжевого теста. Определение его готовности. | Классификация бездрожжевого теста. Технология приготовления теста. Требования к качеству для блинного и вафельного теста. Технология приготовления пряничного теста, требования к качеству. Технология приготовления песочного теста, требования к качеству. Технология приготовления теста для кексов без дрожжевого теста. Технология приготовления бисквитного теста (основной, с подогревом), требования к качеству. Технология приготовления теста для бисквита «Буше», требования к качеству. Технология приготовления слоеного теста, требования к качеству. Технология приготовления заварного теста, требования к качеству. Технология приготовление сдобного пресного теста, требования к качеству. Технология приготовления воздушного, воздушноорехового, миндального теста, требования к качеству. | 9 |  |
| **Практические работы** | 8 |  |
| 1. Расчет рецептур и составления калькуляций для приготовления пряничного теста: -пряники глазированные;-пряники медовые;- пряники «Тульские». -шакер-чурек,. | 1 |  |
| 2. Расчет рецептур и составления калькуляций для приготовления песочного теста: -печенье «Звёздочка», -песочное, творожное, нарезное, круглое, -сочни с творогом,  | 1 |  |
| 3. Расчет рецептур и составления калькуляций для приготовления бисквитного теста: -пирог бисквитный с повидлом,- бисквит для рулета, рулет «Лакомка», рулет «Экстра», -масляный бисквит, - бисквит «Прага». | 1 |  |
| 4. Расчет рецептур и составления калькуляций для приготовления слоёного теста:- язычки слоёные, пирожки слоёные с различными фаршами, -кулебяки. | 1 |  |
| 5. Построение алгоритма приготовления бисквитного теста различными способами. Сравнительный анализ. | 1 |  |
| 6. Построение алгоритма приготовления песочного теста. | 1 |  |
| 7. Построение алгоритма приготовления заварного теста. | 1 |  |
|  | 8. Построение алгоритма приготовления пряничного теста. | 1 |  |
| **Тема 02.012.6**Методы регулировки формующего оборудования в зависимости от рецептур. | Оборудование для дозировки компонентов. Дозаторы муки. Полуавтоматические дозаторы. Дозаторы и дозировочные станции для жидких компонентов. Установка для дозирования заквасок и тестовых полуфабрикатов. Правила работы соблюдением требований безопасности. | 6 |  |
| **Практическая работа** | 2 |  |
| 1. Устройство и принцип работы дозирующего оборудования. | 2 |  |
| **Контрольная работа по разделу** | 1 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:** **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)- подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите- подготовка рефератов, творческих работ (новые современные способы и технологии приготовления теста); работа предприятий региона по совершенствованию и расширению ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничного теста.- разработка мультимедийной презентации (тема указывается преподавателем)**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**1. Доклад «Характеристика основного и дополнительного сырья»2. Сообщение «Дополнительное сырье в хлебопечении»3. Заполнение таблицы «Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья».4. Презентация «Характеристика основного и дополнительного сырья», «Оборудование дозировочного отделения»5. Схемы «Оборудование склада БХМ»6. Подготовка к контрольной работе | 35 |  |
| **Раздел 02.01.3** **Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.** |  | **16** |  |
| **Тема 02.01.3.1**Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожения. | Структура, функции, свойства пшеничного дрожжевого теста. Структура, функции, свойства ржаного теста. Сущность процесса созревания пшеничного дрожжевого теста. Сущность процесса созревания ржаного теста. Методы определения готовности жидкой и густой опары. Методы определения готовности опарного теста. Методы определения готовности закваски и заварки. Методы определения готовности ржаного теста.  | 11 |  |
| **Лабораторные работы** | 4 |  |
| 1. Изучение способов, ускоряющих и замедляющих брожение и созревание теста. | 2 |  |
| 2. Изучение влияния температуры воды на брожение и созревание теста. | 2 |  |
| **Контрольная работа по разделу** | 1 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:** **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)- подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите- подготовка рефератов, творческих работ (новые современные способы и технологии приготовления теста); работа предприятий региона по совершенствованию и расширению ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничного теста.- разработка мультимедийной презентации (тема указывается преподавателем)**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**1. Доклад «Характеристика основного и дополнительного сырья»2. Сообщение «Дополнительное сырье в хлебопечении»3. Заполнение таблицы «Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья».4. Презентация «Характеристика основного и дополнительного сырья», «Оборудование дозировочного отделения»5. Схемы «Оборудование склада БХМ»6. Подготовка к контрольной работе | 8 |  |
| **Раздел 02.02.4****Обслуживания оборудования для приготовления теста.** |  | **34** |  |
| **Тема 02.02.4.1**Правила работы на тестоприготовительном оборудовании. | Классификация оборудования для приготовления теста. Тестомесильные машины со стационарной месильной емкостью. Тестомесильная машина для интенсивного замеса теста. Бункерные агрегаты для приготовления теста. Правила работы соблюдением требований безопасности. Правила обслуживания тестоприготовительного оборудования. Тестомесильные машины со сменным сбивальным органом. Сбивальные машины для приготовления сбивных масс. Сбивальные машины для приготовления бисквитных, белковых полуфабрикатов. | 25 |  |
| **Практическая работа** | 8 |  |
| 1. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании | 2 |  |
| 2. Устройство и принцип работы тестомесильной машины со стационарной месильной емкостью. | 2 |  |
| 3. Принцип действия сбивальной машины для бисквитного теста согласно схеме. | 2 |  |
| 4. Принцип действия сбивальной машины с вертикальным валом согласно схеме. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:** **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)- подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите- подготовка рефератов, творческих работ (новые современные способы и технологии приготовления теста); работа предприятий региона по совершенствованию и расширению ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничного теста.- разработка мультимедийной презентации (тема указывается преподавателем)**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**1. Доклад «Тестомесильные машины»2. Презентация «Бункерные агрегаты для приготовления теста»3. Презентация «Требования безопасности при работе на тестомесильном оборудовании»4. Подготовка к дифференцированному зачету  | 16 |  |
|  | **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** | 1 |  |
| **Итого по МДК 02.01** |  | **247** |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | **82** |  |
| **Учебная практика ПМ 02****«Приготовление теста»** |  | **288** |  |
| **Производственная практика** |  | **90** |  |
|  | **Всего** | **625** |  |

# **4.условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

-сырья и оборудования хлебопекарной промышленности;

-технологии хлебопекарной промышленности;

**лабораторий**:

-технохимического контроля;

-учебных цехов

**Оборудование учебного кабинета**:

 -посадочные места по количеству обучающихся;

 -рабочее место преподавателя;

**Технические средства обучения**:

 -компьютер с лицензионным программным обеспечением;

 -мультимедиапроектор;

 -интерактивная доска.

**Залы**:

 -библиотека

 -читальный зал с выходом в Интернет

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории**:

 -производственные столы;

 -раковина для мытья рук;

 -шкафы для посуды и инвентаря;

 -сушильный шкаф;

 -химическая посуда;

 -посуда и инвентарь для работы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест**:

 -посадочные места по количеству обучающихся;

 -рабочее место преподавателя;

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

# **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»,.

2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.

4. Немцов «Основы хлебопечения»

5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»

6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»

7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002

8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001

9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»

10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»

11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»

12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»

13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»

14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»

15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и технохимический контроль хлебопекарного пр-ва»

16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»

17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»

18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»

19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий

20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.

21. Сборник рецептур на хлебобулочные изделие, вырабатываемые по государственным стандартам.

**Дополнительные интернет- источники:**

1. [tokoch.ru](http://www.tokoch.ru/)
2. [eda-server.ru](http://www.eda-server.ru/)
3. [hleb.net](http://www.hleb.net/)
4. [gastronom.ru](http://gastronom.ru/)
5. [kraushka.ru](http://www.kraushka.ru/)

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

 При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

 Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии **19.01.04. «Пекарь»** должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю профессионального модуля «Приготовление теста**»** и междисциплинарного курса «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: 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 и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

**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 2.1Подготавливать и дозировать сырьё. | - определение качества сырья по органолептическим показателям- обоснованность выбора места для правильного хранения сырья- соблюдение технологической последовательности подготовки основного и дополнительного сырья к производству.- правильность применения инструментов, инвентаря и оборудования при взвешивании, растворении и дозирования необходимого сырья.- соблюдение ТБ при эксплуатацииоборудования для подготовкисырья к производству. | Наблюдение за действиями на практике.Тестирование на правильность и точность выполнения рабочих приёмовЭкспертная оценка выполненияпрактической работы. Подготовка рефератов, презентаций |
| ПК 2.2 Приготовление теста различными способами согласнопроизводственным рецептурам | Правильность выполнения приготовления теста различными способами согласно производственных рецептур с соблюдением технологической последовательностью.Правильность применения инструментов, инвентаря иоборудования для приготовления теста.Соблюдение ТБ при приготовление теста вручную и эксплуатацииоборудования для приготовления теста. | Наблюдение за действиями на практике.Тестирование.Экспертная оценка выполненияпрактической работы.Подготовка рефератов, презентаций |
| ПК.2.3.Определять готовностьопары, закваски, теста при замесеи брожении | - определение качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.Соблюдение технологической последовательности при приготовлении опары, закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;- определение готовности полуфабрикатов при замесе и брожении органолептическим методом;- определение органолептическим методом структуры и физических свойств теста;- определение готовности теста в процессе созревания.Соблюдение ТБ при эксплуатацииоборудования для приготовленияопары, закваски и теста. | Наблюдение за действиями на практике.Тестирование.Экспертная оценка выполненияпрактической работы.Подготовка рефератов, презентаций |
| ПК 2.4Обслуживать оборудование для приготовлениятеста | Соблюдение правил обслуживания тестоприготовительного оборудования;Соблюдение ТБ при эксплуатациитестоприготовительного оборудования. | Наблюдение за действиями на практике. |

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 | -положительная характеристика работодателя;-участие в профессиональных конкурсах, днях открытых дверей, исследовательской работе. | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике*Текущий контроль в форме:**- выполнение лабораторных и практических занятий;**- защита творческих проектов внеаудиторной деятельности.* |
| ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | - рациональность планирования и организации своей деятельности;- своевременность сдачи заданий, отчетов и проч.;- оптимальный выбор методов и способов решения профессиональных задач. | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - объективная оценка рабочей ситуации в соответствии с поставленной задачей;- самостоятельное принятие оптимальных решений в стандартных и нестандартных ситуациях;- проведение своевременного контроля и корректировки деятельности в соответствии с нормативной технической документацией. | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях |
| ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | - целесообразное использование различных источников информации при подготовке и проведении практических работ, написании рефератов, сообщений и в процессе производственного обучения т.д. | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях |
| ОК 5.Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | - использование в учебной деятельности и входе практики информационных и коммуникационных ресурсов | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством | - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях |
| ОК 7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применениемполученных профессиональных знаний (для юношей). | - участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности, военных сборах. | -социологический опрос-анкетирование |

**Разработчики:**

ОГБПОУ ИКПП г. Иваново мастер производственного обучения Т.А Киселева

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

ОГБПОУ ИКПП г. Иваново мастер производственного обучения Е.С Мазаева

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

ОГБПОУ ИКПП г. Иваново мастер производственного обучения К.А Волкова

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)