**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Заведующая производством  ИП Чернышева В.В. «Любимая пекарня»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О. Н. Семенова | УТВЕРЖДАЮ  Директор ОГБПОУ ИКПП  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. А. Гречин  Приказ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК 04.01 Технология производства дрожжей**

**УП 04.01 Учебная практика**

**ПП 04.01 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;

Волкова К. А. мастер производственного обучения ОГБПОУ «Ивановский колледж пищевой промышленности» г.Иваново;

Мазаева Е. С., 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 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее – СПО).

Рабочая программа учебной дисциплины 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 ОКПДТРи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.

2. Контроль и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

3. Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.

4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий.

5. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки

А также в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации при наличии начального профессионального образования и переподготовке.

Опыт работы не требуется.

**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:**

**-** выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;

- сушки сухарных 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 и т.д.

**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 примерной программы профессионального модуля:**

всего – \_629\_ часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – \_\_239\_ часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– \_159\_ часов;

самостоятельной работы обучающегося– \_80\_ часов;

учебной и производственной практики – \_390\_ часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ 04 «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 |
| 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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кодыпрофессиональныхкомпетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **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 4.1.** | **Раздел 1.Определять готовность полуфабрикатов к выпечке**  Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке | **55** | **15** | 2 | **10** | **30** |  |
| **ПК 4.2.** | **Раздел 2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий**  Загрузка полуфабрикатов в печь.  Контроль парового и температурного режима пекарной камеры.  Определение готовности изделий при выпечке.  Загрузка печи.  Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки.  Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. | **179** | **50** | 12 | **20** | **102** |  |
| **ПК 4.3.** | **Раздел 3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий**  Приготовление отделочной крошки, помадки.  Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой и т.д. | **41** | **7** |  | **3** | **24** |  |
| **ПК 4.4.** | **Раздел 4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий**  Загрузка полуфабрикатов в печь.  Контроль парового и температурного режима пекарной камеры.  Определение готовности изделий при выпечке.  Выпечка сухарных плит, сушка нарезанных ломтей сухарей.  Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. | **112** | **41** | 6 | **17** | **54** |  |
| **ПК 4.5.** | **. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий**  Загрузка полуфабрикатов в печь.  Контроль парового и температурного режима пекарной камеры.  Определение готовности изделий при выпечке.  Выпечка мучных кондитерских изделий  Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. | **39** | **6** |  | **3** | **30** |  |
| **ПК 4.6.** | **Раздел 6.Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки**  Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки хлеба, хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий. | **113** | **40** | 4 | **15** | **60** |  |
|  | **Производственная практика**, | **90** |  |  |  |  | **90** |
|  | ***Всего:*** | **629** | **159** | 24 | **58** | **300** | **100** |

# **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 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** |  |  |  |
| **МДК 04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных и сушки сухарных изделий** |  | **159** |  |
| ***Раздел 04.01.1*Определять готовность полуфабрикатов к выпечке** |  | **15** |  |
| **Тема 04.01.1.1. *. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;*** | Расстойка теста и ее значение, режим окончательной расстойки.  Факторы, влияющие на продолжительность окончательно йрасстойки. Правила определения степени расстойки. *методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;* | 10 | 2 |
| **Тема 04.01.1.2.** Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии разделки и расстойки теста | Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии разделки и расстойки теста. | 5 | 2 |
|  | ***Лабораторные работы*** | *8* | 2 |
|  | 1.Определение степени расстойки. Факторы ,влияющие на продолжительность окончательной расстойки  2. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии разделки и расстойки теста | *6*  *2* |  |
|  | **Контрольная работа по разделу** |  | 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  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Заполнение таблицы «Дефекты хлеба, вызванные нарушением технологии разделки и расстойки теста», «Определение степени расстойки органолептическим путем»  2. Подготовка к диф. зачету | 10 | 2 |
|  | Особенности правила расстойки тестовых заготовок в условиях базовых предприятий |  |  |
| ***Раздел 04.01.2.*Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий** |  | **50** |  |
| **Тема 04.01.2.1.** *Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;* | Общая характеристика выпечки хлеба, процессы, происходящие в тесте при выпечки. Факторы, влияющие на продолжительность выпечки и температурный режим. Режим выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных бараночных изделий. | 31 | 2 |
| **Тема 04.01.2.2** *Приемы посадки полуфабрикатов в печь;* | Ручная и автоматизированная посадка полуфабрикатов в печь. | 2 |  |
| **Тема 04.01.2.3.** М*етоды расчета упека, усушки хлебных изделий;* | Упек, факторы, влияющие на величину упека хлебных изделий, методы определения готовности при выпечке | 6 | 2 |
| **Тема 04.01.2.4*.*** *Методы определения готовности изделий при выпечке****;*** | Определение готовности хлеба органолептическими и физико-химическими методами. | 7 | 2 |
| **Тема 04.01.2.5.** Дефекты хлеба, вызванные нарушениями режима выпечки | Дефекты хлеба из-за неправильной выпечки, их причины и меры предупреждения | 4 | 2 |
|  |  |  |  |
|  | ***Лабораторные работы*** | *21* | 2 |
|  | 1.Выпечка формового хлеба  2.Выпечка подового хлеба  3.Выпечка булочных изделий  4.Выпечка гребешковых изделий  5.Выпечка сдобных изделий  6.Выпечка слоеных изделий  7.Выпечка бараночных изделий  8.Выпечка сухарных плит  9.Расчет величины упека  10.Определение пропеченности готового изделия | *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *2*  *3*  *2* |  |
|  | **Контрольная работа по разделу** |  | 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  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. График «Режим выпечки»  2. Доклад «Процессы, происходящие при выпечке», «Особенности выпечки формового хлеба», «Особенности выпечки булочных изделий»  3. Решение задач «Упек хлеба»  4. Заполнение таблицы «Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима выпечки»  5. Подготовка к лабораторной работе «Определение готовности изделий», «Выпечка формового хлеба»  6. Презентация«Особенности выпечки сдобных изделий»  7. Подготовка к контрольной работе  8. Подготовка к диф. зачету | 20 | 2 |
|  | Особенности выпечки хлебобулочных изделий на базовых предприятиях |  |  |
| ***Раздел 04.01.3.*Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий** |  | **7** |  |
|  |  |  |  |
| **Тема 04.01.3.1.** *Нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий* | Нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады, на отделку поверхности изделий | **5** |  |
| **Тема 04.01.3.2.** Отделка поверхности хлебобулочных изделий | Нарезка изделий как один из способов отделки изделий, правила нарезки | 2 | 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  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**   1. Схемы «Нарезка тестовых заготовок» 2. Заполнение таблицы «Отделка поверхности тестовых заготовок» 3. Презентация «механические нарезчики ХХI века» 4. Подготовка к диф. зачету | 3 | 2 |
|  | Особенности отделки поверхности изделий на базовых предприятиях |  |  |
| ***Раздел 04.01.4*Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий** |  | **41** |  |
| **Тема 04.01.4.1.** *Условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;* | Условия выпекания сухарных плит, остывание и выдержка плит,резание плит и раскладка ломтей на листы. Высушивание и охлаждение сухарей. Режим выпечки бараночных изделий. | 38 | 2 |
| **Тема 04.01.4.2.** Дефекты сухарных изделий | Дефекты сухарей и бараночных изделий вызванные нарушениями режима сушки изделий. | 4 | 2 |
| **Тема 04.01.4.3** *Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;* | Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста | 2 |  |
| **Тема 04.01.4.3** *Методы расчета выхода готовой продукции* | Выход изделий. Методы расчета выхода готовой продукции. | 3 |  |
|  | ***Лабораторные работы*** | *6* | 2 |
|  | 1. Выпечка сухарных плит и сушка сухарных ломтей  2. Режимы выпечки бараночных изделий |  |  |
|  | **Контрольная работа по разделу** | *1* | 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  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**   1. Схема «Приготовление сухарных изделий», «Приготовление бараночных изделий» 2. Презентации «Новинки в производстве сухарных изделий» 3. Подготовка к диф. Зачету | 17 | 2 |
| ***Раздел 04.01.5*. *Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий*** |  | 6 |  |
| **Тема 04.01.5.1.** *Условия выпекания мучных кондитерских изделий* | Условия выпекания мучных кондитерских изделий..Режим выпечки мучных кондитерских изделий. | 4 | 2 |
| **Тема 04.01.5.2.** Дефекты мучных кондитерских изделий | Дефекты мучных кондитерских изделийвызванные нарушениями режима сушки изделий. | 2 | 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)  Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:  1. Особенности выпечки мучных кондитерских изделий ( из заварного теста, бисквитного теста, песочного теста . слоеного теста и т. д) | 3 | 2 |
| ***Раздел 04.01.6.Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки*** |  | **40** |  |
| ***.*Тема 04.01.6.1.** *Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки.* | Правила обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки. | **1** |  |
| **Тема 04.01.6.2.** *Правила техники безопасности при выборке готовой продукции;* | Правила техники безопасности при выборке готовой продукции; | **1** |  |
| **Тема 04.01.6.3.** Туннельные печи | Классификация печей по производительности, по технологическому назначению, по конструктивным особенностям по способу обогрева, духовых шкафов, устройство, правила обслуживания, безопасные приемы обслуживание печей | 10 | 2 |
| **Тема 04.01.6.4.** Тупиковые печи | Классификация печей по производительности, по технологическому назначению, по конструктивным особенностям по способу обогрева, духовых шкафов, устройство, правила обслуживания, безопасные приемы обслуживание печей | 10 | 2 |
| **Тема 04.01.6.5**Ротационные печи | Классификация печей по производительности, по технологическому назначению, по конструктивным особенностям по способу обогрева, духовых шкафов, устройство, правила обслуживания, безопасные приемы обслуживание печей | 10 | 2 |
| **Тема 04.01.6.6.** Духовые шкафы | Классификация печей по производительности, по технологическому назначению, по конструктивным особенностям по способу обогрева, духовых шкафов, устройство, правила обслуживания, безопасные приемы обслуживание печей | 8 | 2 |
|  |  |  |  |
|  | ***Лабораторные работы*** | *4* | 2 |
|  | 1. Правила обслуживания туннельных печей  *2.* Правила обслуживания тупиковых печей  3. Устройство, принцип действия ротационной печи  4. Правила обслуживания ярусной печи |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **Контрольная работа по разделу** | *1* | 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  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Схема «Туннельные печи», «Тупиковые печи», «Ротационные печи», «Ярусные печи»  2. Презентация «Туннельные печи», «Тупиковые печи»  3. Подготовка к контрольной работе  4. Подготовка к диф. зачету | 15 | 2 |
|  | 1.Конструктивные особенности печного оборудования базовых предприятий.  2. Расстойно-печной агрегат с автоматическим тестоделителем и нарезчиком т/з |  |  |
| **Итого по МДК 04.01** |  | **159** |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося,** |  | **58** |  |
| **Учебная практика**  **ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** | | **300** |  |
| **Производственная практика** | | **90** |  |
| **Всего** | | **629** |  |

# **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 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 профессиональныхмодулей

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

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 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**»** и междисциплинарного курса «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных и сушки сухарных изделий»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера: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 стажировкойв 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 4.1.  Определять готовность полуфабрикатов к выпечке | Освоение работ пекарь – 2-4 разряд | Отчеты о выполнении лабораторных и практических работ, результаты проверочных работ, результаты поэтапной и итоговой аттестации (в т.ч. и с использование тестирования), итоговая аттестация – защита письменных квалификационных работ, выполнение квалификационных работ на присвоение разряда, экзамены |
| ПК 4.2.  Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий | Освоение работ пекарь 2-5 разряд |
| ПК 4.3.  Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий | Освоение работ пекарь 2-5 разряд |
| ПК 4.4.  Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий | Освоение работ пекарь 3-5 разряд |
| ПК 4.6.  Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки | Освоение работпекарь 2-5 разряд |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированностьпрофессиональных 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;  Участие в конкурсах.  Результаты диагностики мотивационной сферы. | Отчеты о выполнении творческих и исследовательских работ в рамках работ профессиональной деятельности, выполнение творческих работ и исследовательских проектов по интересам, портфолио учащегося (сертификаты, грамоты, призовые места в конкурсах, общественная активность, участие в самоуправлении, общественных делах, подтвержденные документами).  Результаты диагностики личного развития и педагогического наблюдения. |
| 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. |
| ОК 4.  Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Сформированность информационно-коммуникационных компетенций;  Работа с различными источниками информации;  Поиск информации и ее переработка. |
| ОК 5.  Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач. |
| ОК 6.  Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Развитие коммуникативных качеств личности. |
| ОК 7.  Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Готовность к выполнению воинской обязанности. |

1. [↑](#footnote-ref-2)