



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:

Протокол №4 от 28.06.2022
Председатель МК И.В. Жердева /Жердева И.В./

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина"

Ж.А. Коротаяева

Приказ №082/ОД от « 15 » 08 2022г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по МТО и ПО:
Е.М. Новикова /Е.М.Новикова/

"12" августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**МДК 04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и
сушки сухарных изделий**

**МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки
мучных кондитерских изделий**

по программе подготовки
квалифицированных рабочих служащих

19.01.04 Пекарь

очное отделение

г. Лесной
2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г., входящую в укрупненную группу профессий и специальностей по направлению подготовки **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Разработчики: Жердева Ирина Владимировна, преподаватель спец. дисциплин высшей квалификационной категории;

Фаттахова Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории;

Макух Елена Викторовна, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке и повышении квалификации в сфере общественного питания, при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО.

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;
- 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:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 765 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 690 часа;

лабораторные и практические занятия -116 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 75 часа;

учебной практики – 324 часа;

производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 04.«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК – 4.1,4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6.	ПМ. 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.						
	МДК04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.	60	40	28	20	138	
	МДК04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	165	110	88	55	186	
	Учебная практика(УП04)	324	324	-	-	324	
	Производственная практика(ПП04)	216	216				216
	Всего:	765	690	116	75	324	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			
МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		60	
Тема 1.1. Выпечка хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала (Урок 1- 4)	4	
	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке.Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Упек, факторы на него влияющие. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Хлебопекарные формы для выпечки хлеба.Определение готовности хлебобулочных изделий. Особенности выпечки изделий из замороженного теста.		2
	Практическая работа (урок 5-8)	4	

	1.Определение упека хлебобулочных изделий.		3
	2. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Определение готовности хлебобулочных изделий.		
	Лабораторная работа (урок 9-20)	12	
	1. Выпечка формового хлеба из пшеничной муки. 2. Выпечка подового хлеба из пшеничной муки. 3. Выпечка хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. 4. Выпечка заварных видов хлеба из ржаной муки. 5. Выпечка диетических хлебобулочных изделий. 6. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий.		3
	Самостоятельная работа:	4	
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. 2. Подготовка к практическим и лабораторным работам, оформление результатов практических и лабораторных работ. 3. Решение ситуационных задач по определению упека; готовности хлебобулочных изделий. 4. Оформление рефератов на тему «Режимы выпечки хлебобулочных изделий». 5. Разработка электронных презентаций по теме «Выпечка		2

	хлебобулочных изделий.		
Тема 1.2. Хлебопекарные печи	Содержание учебного материала (урок 21-22)	2	
	Классификация печей. Основные элементы печей. Типы печей. Расстойно-печные агрегаты.Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности.		2
	Практическая работа(урок 23-24)	2	
	Устройство и принцип работы хлебопекарных печей.		3
	Самостоятельная работа 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. 2.Подготовка к практическим работам. 3.Оформление докладов и презентаций «Классификация хлебопекарных печей».	4	2
Тема 1.3. Выход хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала (урок25-26)	2	
	Нормы выхода хлебобулочных изделий.Технологические затраты и потери в хлебопекарном производстве.Факторы, влияющие на выход готовой продукции.Контроль выхода хлебобулочных изделий на предприятии.Расчет фактического выхода хлеба, экономии и перерасхода муки.		2

	Практическая работа (урок 27-30)	4	3
	1. Расчет фактического выхода хлеба. 2. Определение расхода муки. Расчет экономии или перерасхода муки.		
	Самостоятельная работа:	4	2
	1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. 2. Подготовка к практическим работам. 3. Оформление реферата на тему «Выход хлебобулочных изделий»»		
Тема 1.4. Качество хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала (урок 31-32)	2	
	Понятие качества хлеба и факторы его определяющие. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба. Применение пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей. Пищевая ценность хлеба. Пути повышения пищевой ценности хлеба. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Мероприятия по устранению дефектов хлеба.		2
	Практическая работа(урок 33-36)	4	
	1. Рассмотрение и изучение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба. Изучение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы).		3

	2.Органолептическая оценка качества хлеба пшеничного и ржаного хлеба. Определение дефектов хлеба.		
	Самостоятельная работа:	4	2
	1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. 2.Подготовка к практическим работам, оформление результатов. 3.Оформление докладов и презентаций на тему «Качество хлебобулочных изделий».		
Тема 1.5. Бараночные и сухарные изделия	Содержание учебного материала(урок37-38)	2	
	Технология приготовления бараночных изделий. Технология приготовления сухарных изделий.		2
	Практическая работа(урок 39-40)	2	
	1.Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия. 2.Составление схемы производства		3
	Самостоятельная работа: 1.Подготовка к практическим работам, оформление результатов. 2.Оформление докладов и презентаций на тему «Бараночные и сухарные изделия» 3.Оформление проектов «Новые виды хлебобулочных изделий»	4	2

Всего МДК 04.01.		60	
Экзамен (устный)		6	
МДК 04.02 «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.		165	
Тема 2.1. Выпечка мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Содержание учебного материала (Урок 1-8)	8	2
	<p>Выпечка пряничных изделий.</p> <p>Выпечка кексов, ромовых баб.</p> <p>Выпечка изделий из песочного теста.</p> <p>Выпечка изделий из бисквитного теста.</p> <p>Выпечка изделий из заварного теста.</p> <p>Выпечка изделий из слоеного теста.</p> <p>Выпечка изделий из сдобного пресного теста.</p> <p>Выпечка печенья, галетов и крекеров.</p> <p>Определение качества мучных кондитерских изделий.</p>		
	Практическая работа(урок 9-24)	16	3

	<p>№ 1 «Расчет рецептур изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста»</p> <p>№ 2 «Расчет рецептур изделий из пряничного и песочного теста»</p> <p>№ 3 «Расчет рецептур кексов и ромовых баб»</p> <p>№ 4 «Расчет рецептур изделий из бисквитного и заварного теста»</p> <p>№ 5 «Расчет рецептур изделий из слоеного и сдобного пресного теста»</p> <p>№ 6 «Определение качества мучных кондитерских изделий»</p>		
	<p>Лабораторные работы(урок 25-64)</p>	40	3
	<p>№ 1 Выпечка изделий из дрожжевого сдобного теста.</p> <p>№ 2 Выпечка изделий из бездрожжевого сдобного теста.</p> <p>№ 3 Выпечка пряничных изделий.</p> <p>№ 4 Выпечка кексов, ромовых баб.</p> <p>№ 5 Выпечка изделий из песочного теста. Украшение песочных пирожных.</p> <p>№ 6 Выпечка изделий из бисквитного теста. Украшение бисквитных тортов.</p> <p>№ 7 Выпечка изделий из заварного теста.</p> <p>№ 8 Выпечка изделий из слоеного теста.</p> <p>№ 9 Выпечка изделий из сдобного пресного теста.</p>		

	№ 10 Отделка мучных кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа	25	2
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам, оформление результатов.</p> <p>Составление кроссворда по теме «Выпечка мучных кондитерских изделий».</p> <p>Оформление рефератов на тему «Выпечка мучных кондитерских изделий».</p>		
Тема 2.2. Отделка мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала(урок 65-78)	14	2
	<p>Украшения из крема. Приемы и приспособления для украшений.</p> <p>Украшения из желе, фруктовой массы, фруктов и цукатов.</p> <p>Украшения из помады, глазури и кандира.</p> <p>Украшения из сахарных мастик и марципана.</p> <p>Украшения из посыпки и шоколада.</p> <p>Украшения из карамели.</p> <p>Приготовление тортов и пирожных.</p>		
	Практическая работа(урок 79-110)	32	3

	<p>№ 1 «Украшения мучных кондитерских изделий кремом»</p> <p>№ 2 «Изготовление помады и отделка мучных кондитерских изделий»</p> <p>№ 3 «Изготовление украшений из мастики»</p> <p>№ 4 «Изготовление посыпок и отделка мучных кондитерских изделий»</p>		
	Самостоятельная работа	30	2
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы.</p> <p>Подготовка к практическим работам.</p> <p>Оформление докладов и презентаций «Отделка мучных кондитерских изделий».</p> <p>Оформление проектов «Выпечка и отделка мучных кондитерских изделий»</p>		
Всего МДК 04.02		165	
Экзамен(устный)		6	
Учебная практика МДК 04 .01. «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»	Тематика и содержание учебных работ	138	
	1.Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке	12	
	2.Загружать полуфабрикаты в печь;	12	
	3.Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;	12	
	4.Определять готовность изделий при выпечке;	12	
	5.Разгружать печь;	12	
	6.Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;	24	

	7.Выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей	30	
	8.Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям	18	
	Дифференцированный зачет в виде практических заданий вид?	6	
	Всего часов по учебной практике ПМ 04.01.	138	
МДК 04 .02. «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»	Тематика и содержание учебных работ		
	1.Техника безопасности. Санитарные требования к отделению для выпечки.	6	
	2.Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья;	6	
	3.Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;	6	
	4.Наладка и регулирование режима работы печи;	6	
	5.Загрузка полуфабрикатов в печь;	6	
	6.Контроль парового и температурного режима пекарной камеры;	6	
	7.Определение готовности изделий при выпечке;	30	
	8.Разгрузка печи;	12	
	9.Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;	30	
	10.Приготавливать отделочную крошку, помаду;	30	
	11.Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	42	
	Дифференцированный зачет в виде практических заданий	6	
	Всего часов по учебной практике ПМ 04.02	186	
	Учебная практика ПМ 04	324	
Производственная практика (ПП) ПМ 04	Тематика и содержание работ		

«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»	1.Выпечка кексов	12	
	2.Выпечка пряников, печенья	12	
	3.Выпечка формовых сортов хлеба	18	
	4.Выпечка подовых сортов хлеба	18	
	5.Выпечка изделий из дрожжевого опарного теста	18	
	6.Жарка изделий из дрожжевого опарного теста во фритюре	6	
	7.Выпечка изделий из дрожжевого безопасного теста	12	
	8.Выпечка бисквитного полуфабриката	12	
	9.Выпечка песочного полуфабриката	12	
	10.Выпечка заварного полуфабриката	12	
	11.Выпечка слоеного полуфабриката	12	
	12.Выпечка воздушного и миндального полуфабриката	12	
	13.Отделка поверхности готовых изделий из дрожжевого теста	12	
	14.Отделка поверхности готовых мучных кондитерских изделий	36	
	Дифференцированный зачет в виде практических заданий	6	
	Всего часов по производственной практике	216	
	Экзамен (квалификационный) в виде практических заданий	6	
	МДК 04.01	60	
	МДК 04.02	165	
Учебная практика	324		
Производственная практика	216		
Всего часов:	765		
Экзамен (квалификационный)	6		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»;

«Технологии приготовления мучных кондитерских изделий»;

Мастерской «Учебная пекарня».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-методической документации;
- Комплект учебной литературы;
- Наглядные пособия, плакаты, муляжи.

Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- Сканер;
- Телевизор;
- Видеопроектор.

Оборудование и инвентарь учебной мастерской:

- Просеиватель муки;
- Тестомесильная машина;
- Миксеры;
- Рас стоечный шкаф;
- Печь ротационная;
- Дозатор;
- Весы.

Материально – техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Лабораторные работы проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков выполнения работ по приготовлению теста и определению его качества, готовности к производству. Форма организации обучающихся на лабораторной работе – групповая (бригадами по 2-5 человек).

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий», М.2017
2. Л.Я. Ауэрман «Технология хлебопекарного пр-ва», М.2017
3. А.С. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство», М.2019
4. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»
5. Л.Ф. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного пр-ва», М.2018
6. С.И. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах», М.2017

- 7.М.С. Князь «Руководство по хлебопечению»
- 8.И.Е. Кострова «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2018
- 9..Л.В. Мармузова Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
10. Н.И. Немцов «Основы хлебопечения»,М.2018
- 11.Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2017г.

Дополнительные источники

1. Г.С. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»
- 2.А.В. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства», М.2018
- 3.С.А. Михаев «Справочник по хлебопекарному производству», М.2018
- 4.Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов», М.2019
5. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
6. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
- 7.Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

Интернет-ресурсы:

1. tokoch.ru
2. eda-server.ru
3. hlebs.net
4. gastronom.ru
5. kraushka.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

ОУ должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Консультационная помощь учащимся должна оказываться в групповой форме, а так же возможна и в индивидуальной форме.

Изучению данного модуля предшествует изучение ПМ.01 «Размножение и выращивание дрожжей», ПМ.02 «Приготовление теста», ПМ.03 «Разделка теста», дисциплин общепрофессионального цикла: ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модулю). Опыт деятельности в организациях соответствующей сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

Раздел (тема) учебной дисциплины.	Формируемые ОК и ПК	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий Тема 1.1. Выпечка хлебобулочных изделий</p>	<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач ОК 5 Использовать информационно-</p>	<p>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</p>	<p>Практическая работа: 1. Определение упека хлебобулочных изделий. 2. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Определение готовности хлебобулочных изделий. Лабораторная работа: 1. Выпечка формового хлеба из пшеничной муки. 2. Выпечка подового хлеба из пшеничной муки. 3. Выпечка хлеба из</p>

<p>Тема 1.2. Хлебопекарные печи.</p> <p>Тема 1.3. Выход хлебобулочных изделий.</p> <p>Тема 1.4. Качество хлебобулочных изделий.</p>	<p>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) ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. ПК4.2.Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. ПК4..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.</p>	<p>выпеченных изделий по органолептическим показателям; - приготавливать отделочную крошку, помаду; - производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p> <p>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;</p>	<p>смеси ржаной и пшеничной муки. 4. Выпечка заварных видов хлеба из ржаной муки. 5. Выпечка диетических хлебобулочных изделий. 6. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий.</p> <p>Практическая работа: Устройство и принцип работы хлебопекарных печей</p> <p>Нормы выхода хлебобулочных изделий. Технологические затраты и потери в хлебопекарном производстве. Факторы, влияющие на выход готовой продукции. Контроль выхода хлебобулочных изделий на предприятии. Расчет фактического выхода хлеба, экономии и перерасхода муки.</p> <p>Практическая работа: 1.Расчет фактического выхода хлеба. 2.Определение расхода муки. Расчет экономии или перерасхода муки.</p> <p>Лабораторная работа: 1.Рассмотрение и изучение нормативных документов, регламентирующих</p>
--	---	---	--

<p>Тема 1.5. Бараночные и сухарные изделия</p> <p>МДК 04.02 «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. Тема 2.1. Выпечка мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p>		<p>-правила техники безопасности при выборке готовой продукции; -нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий</p>	<p>показатели качества хлеба. Изучение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы). 2.Органолептическая оценка качества хлеба пшеничного и ржаного хлеба. Определение дефектов хлеба. Практическая работа: 1.Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия. 2.Составление схемы производства Практическая работа: № 1 «Расчет рецептур изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста» № 2 «Расчет рецептур изделий из пряничного и песочного теста» № 3 «Расчет рецептур кексов и ромовых баб» № 4 «Расчет рецептур изделий из бисквитного и заварного теста» № 5 «Расчет рецептур изделий из слоеного и сдобного пресного теста» № 6 «Определение качества мучных кондитерских изделий» Лабораторные работы: № 1 Выпечка изделий из дрожжевого сдобного теста. № 2 Выпечка изделий из бездрожжевого сдобного теста. № 3 Выпечка пряничных изделий.</p>
--	--	---	--

<p>Тема 2.2. Отделка мучных кондитерских изделий.</p>		<p>№ 4 Выпечка кексов, ромовых баб. № 5 Выпечка изделий из песочного теста. Украшение песочных пирожных. № 6 Выпечка изделий из бисквитного теста. Украшение бисквитных тортов. № 7 Выпечка изделий из заварного теста. № 8 Выпечка изделий из слоеного теста. № 9 Выпечка изделий из сдобного пресного теста. № 10 Отделка мучных кондитерских изделий. Практическая работа: № 1 «Украшения мучных кондитерских изделий кремом» № 2 «Изготовление помады и отделка мучных кондитерских изделий» № 3 «Изготовление украшений из мастики» № 4 «Изготовление посыпок и отделка мучных кондитерских изделий» Промежуточная аттестация: ПМ 04.МДК 04.01- Экзамен (устный); ПМ 04.МДК 04.02 - Экзамен (устный); УП - диф. зачёт (практическая работа); ПП – диф. зачёт (практическая работа); ПМ 04 - экзамен (квалификационный) (практическая работа).</p>
--	--	--

Критерии оценки устного ответа на экзамене ПМ 04.МДК 04.01; МДК 04.02

«5» (отлично): студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

«4» (хорошо): студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

«3» (удовлетворительно): студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

«2» (неудовлетворительно): студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

Критерии оценки освоения профессионального модуля по экзамену (квалификационному):

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки по учебной и производственной практике

Показатели Оценки	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
1	2	3	4
5 (отлично)	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
4 (хорошо)	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.

3(удовлетворительно)	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие незначительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
2(неудовлетворительно)	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушение требований безопасности труда.

Критерии оценки практических (лабораторных) работ

«5» (отлично): выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (не зачтено): студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценивания при тестирования (текущий контроль)

Оценка «5» - 98-100% правильных ответов

Оценка «4» - 85 – 97% правильных ответов
Оценка «3» - 60- 84% правильных ответов
Оценка «2» менее 60 % правильных ответов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023