

Министерство промышленности и торговли Тверской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Тверской химико-технологический колледж»

РАССМОТРЕНО
цикловой комиссией
дисциплин профессионального
цикла
Протокол № ____
от «__» _____ 202_ г.
Председатель ЦК
_____ Н.В.Королёва

ПРИНЯТО
Методическим советом
Протокол № ____
от «__» _____ 202_ г.
Зам. директора по УР
_____ Е.А.Гусева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05. выполнение работ по профессии рабочего пекарь

Для специальности:
19.02.11

Разработчик:
Смирнова С.В.
преподаватель

Тверь
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) предназначена для реализации программ(ы) подготовки специалистов среднего звена (далее - ПГТССЗ) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Нормативная основа разработки программы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) (приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18.05.2022;

- Примерная рабочая программа профессионального модуля, включенная в состав ПООП по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В результате изучения ПМ обучающийся должен освоить основной вид деятельности ВД.05 Освоение работ по профессии рабочего «Пекарь» (16472 Пекарь) (далее - ВД) и соответствующие ему профессиональные компетенции (далее - ПК) и общие компетенции (далее - ОК):

Код ПК, ОК	Наименование ПК,ОК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

в соответствии с Профессиональным стандартом **33.014 Пекарь** в части выполнения обобщенной трудовой функции (ОТФ):

В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий (уровень квалификации 4) и соответствующих трудовых функций (ТФ):

В/01.4. Составление рецептуры хлебобулочных изделий.

В/02.4. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для производства хлебобулочных изделий.

В/03.4. Формовка хлебобулочных изделий.

В/04.4. Выпечка хлебобулочных изделий.

В/05.4. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

Программа профессионального модуля предназначена для изучения в образовательных организациях среднего профессионального образования, реализующих ППССЗ по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.**

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании с целью повышения квалификации и переподготовки и при освоении профессий:

- **пекарь**, при наличии среднего общего образования, опыт работы не требуется;

- **пекарь 4 уровня квалификации**, при наличии среднего профессионального образования, требуется опыт работы в организациях питания по изготовлению хлебобулочных изделий под руководством пекаре не менее 6 месяцев.

Программа профессионального модуля, а также методические материалы, обеспечивающие ее реализацию, подлежат ежегодному обновлению с учетом запросов работодателей и особенностей развития региона.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	-проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования, -приема-сдачи сырья и расходных материалов, - мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, -регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки го-
-------------------------	---

	товой продукции, -проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства
Уметь	-визуально оценивать исправность, -использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, -применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, -документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования, -рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, -эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Знать	-назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, -порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, -документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, -нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, -порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, -назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, -методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, -производственный цикл приготовления жидких дрожжей, - рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, - методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, - методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении,

	-устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, - способы разделки различных видов теста, - причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, -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, методы расчета упека, -усушки хлебных изделий, - расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, -требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, -стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, -потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, - правила упаковки и маркировки готовой продукции, - документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
--	--

в рамках освоения ТФ

В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий

В/01.4. Составление рецептуры хлебобулочных изделий

трудовые действия	- разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции; - составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; - подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству; - обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции; - оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; - контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производ-
--------------------------	--

	стве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции.
Уметь	- обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; - производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; - оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; - оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции; - готовить помощников пекаря к самостоятельной работе; - осуществлять контроль деятельности помощников пекаря
Знать	- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; - специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; - технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.

В/02.4. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для производства хлебобулочных изделий.

Трудовые действия	-составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; -оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации; -заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
Уметь	-Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -способы организации питания, в том числе диетического; -рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; -нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов; -виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; -принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям -требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты
Знать	-применять приемы смешанной закваски; -применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; -комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий

В/03.4. Формовка хлебобулочных изделий.

Трудовые действия	-замешивание и формовка теста вручную; -замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
Уметь	-Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации,

	нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; -технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; -правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; -специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; -способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; -базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; -технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.
Знать	-замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; -применять различные способы замесов; -определять дефекты теста; -оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; -соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.

В/04.4.Выпечка хлебобулочных изделий

Трудовые действия	-выпечка несдобных хлебобулочных изделий; -выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; -выпечка праздничных тортов, сложных видов печения.
Уметь	-Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие дея-

	тельность организаций питания; -способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; -специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; -способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.
Знать	-технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; -технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; -технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения.

В/05.4. Презентация и продажа хлебобулочных изделий

Трудовые действия	- составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; - обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; - презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; - продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.
Уметь	-Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; -требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; -технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; -правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; -способы сокращения потерь и сохранения

	питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; -специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; -способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.
Знать	-творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; -готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; -соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; -составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; -кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции; -составлять портфолио на хлебобулочную продукцию; -применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.

1.2 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –482 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 230 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 204 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;

учебной практики – 0 часов;

производственная практика – 252 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля

Коды ПК,ОК	Код и наименование междисциплинарного курса (МДК)	Объем образовательной программы ПМ в часах								
		Итого	Обучение по МДК						Практика	
			Всего	Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	МДК.05.01 Технология выполнения работ по профессии рабочего «Пекарь»	230	204	102	102	-	26	ДЗ	-	-
	УП.05 Учебная практика	-	-							
	ПП.05 Производственная практика	252	252							252
	Всего:	482	456	102	102	-	26	-	-	252

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование раз-	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем
-------------------	--	-------

делов и тем		часов
1	2	3
МДК.05.01 Технология выполнения работ по профессии рабочего «Пекарь»		230
Тема 1.1. Приготовление теста для хлебобулочных изделий		46
	Содержание учебного материала	18
1.	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий, их пищевая ценность	2
2.	Виды и сорта муки. Требования к качеству муки.	2
3.	Хлебопекарные свойства муки.	2
4.	Способы активации прессованных и сушеных дрожжей	2
5.	Способы и условия хранения муки. Процессы происходящие в муке при хранении.	2
6.	Приготовление теста в соответствии с рецептурами. Приготовление теста безопарным и опарным способами.	2
7.	Процессы, происходящие при замесе теста. Процесс брожения. Факторы влияющие на процесс брожения	2
8.	Созревание теста. Недостатки. Причины возникновения. Способы исправления теста.	2
9.	Правила работы на тестоприготовительном оборудовании	
	Лабораторные работы	8
1.	Лабораторная работа №1. Определение качества муки	2
2.	Лабораторная работа №2. Изучить свойства пшеничной муки.	2
3.	Лабораторная работа №3 Изучить свойства ржаной муки.	2
4	Лабораторная работа №4. Изучить основные свойства и качества дрожжей.	2
	Практические занятия	20
1.	Практическое занятие №1. . Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделия из него.(ватрушки с творогом и сладкие булочки)	2
2.	Практическое занятие №2 Приготовление опарного дрожжевого теста и изделия из него (пироги)	2
3.	Практическое занятие №3. Приготовление пшеничного теста и изделий из него (батоны)	2
4.	Практическое занятие №4. Приготовление ржаного теста на густых заквасках .Показатели качества	2
5.	Практическое занятие №5. Приготовление пресного теста (лапша домашняя или пельмени)	2
6.	Практическое занятие №6. Приготовление пшеничного теста на жидких заквасках. Показатели качества.	2
7.	Практическое занятие №7. Виды брака при производстве теста и методы устранения	2
8.	Практическое занятие №8. Вычерчивание схем по приготовлению теста опарным и безопарным способом	2
9	Практическое занятие №9. Приготовление дрожжевых растворов	2
10	Практическое занятие №10. Приготовление пшеничного теста на густых заквасках .Показатели качества	2
Тема 1.2. Разделка и формирование теста		42
	Содержание учебного материала	24
1.	Ассортимент мелкоштучных изделий. Основные операции разделки теста.	2

	2.	Расстойка тестовых заготовок и ее продолжительность.	2
	3.	Технологическая последовательность формования и расстойки сдобных булочных изделий.	2
	4.	Технология формования отделочных элементов для открытых пирогов. Технологическая последовательность формования и расстойки пирожков..	2
	5.	Технологическая последовательность деления теста и формования кулебяк	2
	6.	Технологическая последовательность деления теста и формования полуоткрытых и закрытых пирогов.	2
	7.	Технологическая последовательность деления теста и формования рулетов.	2
	8.	Виды брака при формовании изделий и способы устранения.	2
	9.	Порядок укладки полуфабрикатов на листы и в формы. Приемы отделки поверхности полуфабрикатов	
	10.	Устройство и принцип работы оборудования для разделки теста	2
	11.	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их устранения	
	12.	Правила безопасного обслуживания оборудования	
	Практические занятия		18
	1.	Практическое занятие №11. Расчет массы тестовых заготовок с учетом упека и усушки .	2
	2.	Практическое занятие №12. Технологические параметры расстойки. Упек и усушка тестовых полуфабрикатов.	2
	3.	Практическое занятие №13. Формование тестовых заготовок в зависимости от вида. Окончательная расстойка изделий.	2
	4.	Практическое занятие №14. Расчет массы и формование теста для мелкоштучной сдобы.	2
	5.	Практическое занятие №15. Расчет массы и формование теста для открытых и закрытых пирогов	2
	6.	Практическое занятие №16. Проверка качества формования и массы хлебобулочных полуфабрикатов.	2
	7.	Практическое занятие №17. Расчет массы и формование теста для пирожков и кулебяк	2
	8.	Практическое занятие №18. Изучение устройства и принципа действия тестоокруглительных машин	2
	9.	Практическое занятие №19. Изучение устройства и принципа действия универсальных расстойных шкафов..	2
Тема 1.3. Выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий..			48
	Содержание учебного материала		26
	1.	Теплофизические свойства выпечки. Способы передачи тепла.	2
	2.	Процессы, происходящие при выпечке.	2
	3.	Процессы, происходящие при выпечке в хлебе-тесте. Стадии выпечки изделий	2
	4.	Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий.	2
	5.	Параметры хлеба при выпечке. Факторы, влияющие на продолжительность выпечки.	2
	6.	Определение готовности изделий. Контроль качества изделий после выпечки.	2
	7.	Технология приготовления отделочных элементов для пирогов.	2
	8.	Технология отделки открытых и закрытых пирогов.	2
	9.	Технологическая последовательность отделки поверхностей булочных изделий. Виды брака при выпечки.	2
	10.	Процессы, происходящие при выпечке в хлебе-тесте. Стадии выпечки изделий	2
	11.	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста	2
	12.	Приемы посадки полуфабрикатов в печь.	2
	13.	Устройство и принцип действия хлебопекарных печей	2

	Практические занятия		20
	1.	Практическое занятие №20. Приготовление отделочных элементов для украшения поверхностей изделий.	2
	2.	Практическое занятие №21. Меры предупреждения дефектов при выпечке.	2
	3.	Практическое занятие №22. Изучение принципа действия хлебопекарных печей	2
	4.	Практическое занятие №23. Расчёт производительности печей и печных агрегатов	2
	5.	Практическое занятие №24. Расчет упёка, усушки хлебных изделий	2
	6.	Практическое занятие №25. Расчет выхода готовой продукции.	2
	7.	Практическое занятие №26. Расчет нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия	2
	8.	Практическое занятие №27. Виды стандартов и их задачи .ГОСТы на основные сорта хлеба и хлебобулочных изделий.	2
	9.	Практическое занятие №28. Требования к качеству в соответствии с ГОСТ.	2
	10.	Практическое занятие №29. Автоматические регуляторы и контрольно-измерительные приборы	2
	Лабораторные работы		2
	1	Лабораторная работа №5 Контроль качества выпеченных изделий.	2
Тема 1.4. Дополнительное сырье хлебопекарного производства			48
	Содержание учебного материала		26
	1.	Сахар. Химический состав и применение. Растворение сахара.	2
	2.	Сахарная пудра. Получение, применение. Условия хранения сахарных продуктов	2
	3.	Крахмал. Его виды, состав, применение, хранение	2
	4.	Солод. Его виды, химический состав, применение, хранение	2
	5.	Молоко. Виды, химический состав, применение, хранение	2
	6.	Яйца. Химический состав. , Классификация. Определение свежести яиц.	2
	7.	Яйца. Подготовка к производству. Условия и сроки хранения	2
	8.	Мороженные яичные продукты. Применение, хранение	2
	9.	Сливочное масло. Маргарин Виды, применение, хранение.	2
	10.	Растительное масло. Виды, применение, хранение	2
	11.	Ароматизаторы. Их виды, применение, хранение	2
	12.	Мак, орехи, изюм, повидло. Виды, применение, хранение	2
	13.	Взаимозаменяемость сырья.	2
	Практические занятия		22
	1.	Практическое занятие №30. Оценка качества дополнительного сырья	2
	2.	Практическое занятие №31. Подготовка к производству дополнительного сырья	2
	3.	Практическое занятие №32. Дополнительное сырье хлебопекарной отрасли. Способы хранения.	2
	4.	Практическое занятие №33. Изучить основные свойства и качества питьевой воды, используемой для производства хлебобулочных изделий.	2
	5.	Практическое занятие №34. Общая характеристика и качественные показатели сахара и меда.	2
	6.	Практическое занятие №35. Общие показатели крахмала и патоки.	2
	7.	Практическое занятие №36. Показатели солода и отрубей.	2

	8.	Практическое занятие №37. Показатели жиров.	2
	9.	Практическое занятие №38. Общая характеристика и показатели молока и молочных продуктов.	2
	10.	Практическое занятие №39. Показатели яйцепродуктов.	2
	11.	Практическое занятие №40. Общая характеристика и качественные показатели добавок из растительного сырья.	2
Тема 1.5 Укладка и упаковка готовой продукции			18
	Содержание учебного материала		6
	1.	Требования к упаковке и маркировке изделий.	2
	2.	Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.	2
	3.	Презентация и продажа готовых изделий.	2
	Практические занятия		12
	1.	Практическое занятие №41. Определение качества готовой продукции по органолептическим показателям.	2
	2.	Практическое занятие №42. Отбраковывание готовых изделий по массе.	2
	3.	Практическое занятие №43. Упаковывание хлеба и хлебобулочных изделий, сдобных мелкоштучных изделий вручную, использование различных упаковочных материалов	2
	4.	Практическое занятие №44. Машины для фасовки и упаковки хлеба и хлебобулочных изделий	2
	5.	Практическое занятие №45. Сроки хранения упакованных хлебобулочных изделий и возможность переработки, учет брака	2
	6.	Практическое занятие №46 Упаковка хлебобулочных и кондитерских изделий на упаковочном оборудовании	2
Самостоятельная работа при изучении МДК.05.01	Содержание учебного материала		26
	Составить презентацию на тему :Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.		4
	Составить таблицу : Виды брака при формовании хлеба ,причины и способы устранения..		4
	Провести анализ зависимости выпечки изделий от температуры.		6
	Подготовить реферат на тему: Процессы, происходящие при спиртовом брожении теста		4
	Подготовить реферат на тему: Правила упаковки и маркировки готовой продукции.		4
	Подготовить реферат на тему: Факторы, влияющие на выход готовой продукции		4
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		2
Производственная практика	Содержание учебного материала		252
	1. Отработка практических навыков по проведению органолептических и физико-химических анализов на качество полуфабрикатов.		
	2. Отработка практических навыков по проведению органолептических и физико-химических анализов на качество готового хлеба и хлебобулочных изделий.		
	3. Выполнение работ по расчету производственных рецептур, расходу сырья, потерь и затрат, выходу готовой продукции.		
	4. Подбор технологических операций и режимов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.		

	5. Выполнение работ по управлению технологическими процессами.	
	6. Обеспечение необходимых технологических режимов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	
	7. Отработка практических навыков безопасной эксплуатации основных видов технологического и транспортировочного оборудования.	
	8. Выполнение работ по оформлению производственной и технологической документации.	
	9. Обеспечение оптимальных режимов хранения хлеба и хлебобулочных изделий.	
	Презентация и продажа хлебобулочных изделий.	
ВСЕГО:		482

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля требует наличия учебной пекарни.

Оборудование учебной пекарни:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- оборудование, инструменты, расходные материалы для выполнения лабораторных работ;
- наглядные пособия;
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд;
- доступ к электронным учебным материалам по МДК, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.

2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е

изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст : электронный.

3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный.

4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 320 с. : ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный.

5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование ПК, ОК	Критерии оценки	Тип оценочных мероприятий
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	На оценку «отлично» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если обучающийся демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не	-устные ответы обучающихся по темам модуля; - тестирования; - выполнение письменных работ; - защита практических занятий и лабораторных работ; - выполнение самостоятельной работы обучающихся.

	осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями	На оценку «отлично» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если обучающийся демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не	- устные ответы обучающихся по темам модуля; - тестирования; - выполнение письменных работ; - защита практических занятий и лабораторных работ; - выполнение самостоятельной работы обучающихся.

	осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
--	---	--

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	На оценку «отлично» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если обучающийся демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно	- устные ответы обучающихся по темам модуля; - тестирования; - выполнение письменных работ; - защита практических занятий и лабораторных работ; - выполнение самостоятельной работы обучающихся.
--	---	--

ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	На оценку «отлично» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если обучающийся демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно	- устные ответы обучающихся по темам модуля; - тестирования; - выполнение письменных работ; - защита практических занятий и лабораторных работ; - выполнение самостоятельной работы обучающихся.
---	---	--

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	На оценку «отлично» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если обучающийся демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	- защита практических и лабораторных работ по учебной и производственной практике; - выполнение самостоятельной работы по учебной и производственной практике; .
--	--	--

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	На оценку «отлично» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой. На оценку «хорошо» если обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если обучающийся демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	- защита практических и лабораторных работ по учебной и производственной практике; - выполнение самостоятельной работы по учебной и производственной практике;
---	--	---

