

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
служащих Пекарь

Новосибирск, 2022 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Первухина Тамара Викторовна, преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Протокол № 1 от 31.08.22
Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель технологической
группы ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ»
А.А. Шивик


СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

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 поверхности 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.

Программа профессионального модуля по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки при наличии начального профессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
обслуживания оборудования для приготовления теста;
деления теста вручную;
формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
работы на тестоделительных машинах;
работы на машинах для формования тестовых заготовок;
разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
настройки и регулирования режимов работы оборудования;
устранения мелких неполадок оборудования;
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:

пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
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:

характеристики сырья и требования к его качеству;
правила хранения сырья;
правила подготовки сырья к пуску в производство;
способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
структуру и физические свойства различных видов теста;
сущность процессов созревания теста;
правила работы на тестоприготовительном оборудовании;
устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
рецептуры приготовления смазки;
приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
правила безопасного обслуживания оборудования;
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:

всего – 575 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 359 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 253 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 106 часов;
учебной и производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление теста, Разделка теста, Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
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 поверхности 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.

Код	Наименование результата обучения
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).
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к

	представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 16	Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство.
ЛР 17	Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих. Пекарь

Код 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	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1- ПК 2.4 ЛР 1-17	Раздел 1. Приготовление теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий приготовление теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	96	52	32	0	20	0	24	0	
ПК 3.1- ПК 3.7 ЛР 1-17	Раздел 2. Деление теста и формование тестовых заготовок	103	65	37	0	26	0	12	0	
ПК 3.1- ПК 3.7 ЛР 1-17	Раздел 3. Разделка мучных кондитерских изделий	110	68	40	0	30	0	12	0	
ПК 4.1- ПК 4.6 ЛР 1-17	Раздел 4. Выпекание хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	122	68	40	0	30	0	24	0	
	Производственная практика, часов	144								
Всего:		575	253	149	0	106	0	72	144	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих. Пекарь

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	
Раздел ПМ.06.01. Приготовление теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		96		
МДК.06.01 Технологии приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		52		
Тема 1.1. Приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	10	2	
	Цели и задачи предмета. Технологическая схема производства хлеба. Назначение операций, полуфабрикатов, готовые изделия. Приготовление теста на густой опаре. Приготовление теста на заквасках. Приготовление пшеничного теста по интенсивной технологии. Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста.			
	Практические занятия	16		
	1-2			Вычерчивание схемы способов приготовления пшеничного теста.
	3-4			Органолептическая оценка готовности опары, теста.
	5-6			Расчет сухих веществ сырья и полуфабрикатов.
	7-8			Определение готовности пшеничного теста.
	9-10			Вычерчивание схемы приготовления жидких дрожжей.
	11-12			Расчет рецептур при периодическом способе приготовления теста.
13-14	Расчет рецептур при периодическом способе приготовления теста.			
15-16	Вычерчивание схемы тестомесильной машины «Стандарт».			

Тема 1.2. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	Содержание		10	2
		Вафельное тесто: Дефекты и устранения. Пряничное тесто: характеристика сырцового теста. Приготовление песочного теста. Приготовление бисквита основного. Приготовление бисквита круглого (буше). Приготовление слоеного теста. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста.		
	Практические занятия		16	
	1-2	Вычерчивание схемы пряничного теста сырцовым способом.		
	3-4	Вычерчивание схемы пряничного теста заварным способом.		
	5-6	Составление алгоритма приготовления песочного теста.		
	7-8	Вычерчивание схемы пневмовзбивальной машины ХВА.		
	9-10	Вычерчивание технологической схемы бисквитного теста круглого.		
	11-12	Изучение слоеобразования теста.		
	13-14	Составление сравнительной таблицы полуфабрикатов.		
15-16	Вычерчивание схемы взбивальной машины.			
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 06.01</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление пшеничного, ржаного и ржано-пшеничного теста. 2. Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него. 3. Оборудование для замеса теста: виды, назначение, устройство. 			20	
<p>Учебная практика</p> <p>Организация рабочего места, инструктаж по технике безопасности, подготовка основного и дополнительного сырья к производству.</p> <p>Приготовление пшеничного, ржаного теста и теста из смеси ржаной и пшеничной муки.</p> <p>Определение готовности теста.</p> <p>Приготовление бисквитного, слоеного, песочного, заварного, воздушного и воздушно-орехового, крошкового, миндального, пряничного теста, вафельных листов.</p> <p>Обслуживание оборудования для подготовки дополнительного сырья к пуску в производство, дозировки и замеса теста.</p>			24	

Раздел ПМ.06.02. Деление теста и формование тестовых заготовок		103	
МДК.06.02 Технология деления теста и формование тестовых заготовок		65	
Тема 2.1. Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание		24
		Понятие о разделке теста. Деление теста на куски на тестоделительных машинах. Определение массы тестовых заготовок. Допустимые отклонения по массе. Технологические операции в процессе разделки. Разделка теста для формового и подового хлеба. Разделка теста для булочных, сдобных, бараночных изделий и сухарей. Приемы отделки поверхности полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты: виды, приготовление. Разделка мороженого теста для хлеба, слоеных, булочных и сдобных изделий. Укладка полуфабрикатов на листы, платки и в формы. Причины дефектов полуфабрикатов и способы их устранения.	2
	Практические занятия		24
	1-2	Вычерчивание схемы тестоделительной машины со шнековым нагнетанием «Кузбасс-2М-1».	
	3-4	Решение задач на определение массы тестовой заготовки.	
	5-6	Расчет количества кусков теста для различной производительности печи.	
	7-8	Расчет количества делительных машин для различной производительности печи.	
	9-10	Составление алгоритма операций разделки теста для формового хлеба.	
	11-12	Составление алгоритма операций разделки теста для булочных изделий.	
	13-14	Зарисовывание схемы плетения хал.	
	15-16	Составление алгоритма операций разделки теста для бараночных изделий.	
	17-18	Составление алгоритма операций разделки теста для сухарей.	
	19-20	Приготовление мучной посыпки.	
	21-22	Составление алгоритма работы с полуфабрикатами из мороженого теста.	
23-24	Зарисовывание схемы укладки изделий на листах.		
Тема 2.2. Оборудования для разделки теста	Содержание		4
		Тесторазделочное оборудование: типы, устройство и принцип работы, правила обслуживания. Шкафы для расстойки теста: типы, устройство и принцип	2

		работы, правила обслуживания.		
	Практические занятия		13	
	1-2	Вычерчивание схемы дежеопрокидывателя «Восход ДО-4».		
	3-4	Вычерчивание схемы тестоделителя «Восход-ТД-3М».		
	5-6	Вычерчивание схемы тестоокруглительной машины «Восход ТО-5».		
	7-8	Вычерчивание схемы тестозакаточных машин ТЗЛ-3, ПМ-11.		
	9-10	Вычерчивание схемы расстоечного шкафа «Бриз-супер».		
	11-12	Вычерчивание схемы расстоечного шкафа «Т1-Р2-А-78».		
	13	Вычерчивание схемы расстоечного шкафа UNOX XLT 133.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 06.02 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Современное оборудование в хлебопекарном производстве. 2. Оборудование для разделки теста: виды, назначение, устройство.			26	
Учебная практика Освоение рабочих приемов по делению теста на куски вручную. Обслуживание тесторазделочного оборудования.			12	
Раздел ПМ.06.03. Разделка мучных кондитерских изделий			110	
МДК.06.03 Технология разделки мучных кондитерских изделий			68	
Тема 3.1. Разделка теста для мучных кондитерских изделий	Содержание		26	2
		Понятие о разделке теста. Формование теста для блинчиков. Формование сочной с творогом из сдобного пресного теста. Формование и выпечка вафельного теста. Формование пряничного теста ручным и машинным способами. Формование песочного теста для печенья, пирожных и кексов. Способы формования песочных корзиночек. Формование бисквитного теста для тортов, рулетов. Формование бисквитного теста для бисквита круглого (буше). Формование заварного теста ручным и машинным способами. Формование слоеного теста целым пластом и		

		поштучно. Формование воздушного и воздушно-орехового теста. Формование миндального теста.		
	Практические занятия		28	
	1-2	Вычерчивание схемы электрической плиты ЭПН.		
	3-4	Расчет и приготовление начинки для сочней с творогом.		
	5-6	Составление алгоритма операций разделки теста для трубочек вафельных с начинкой.		
	7-8	Составление алгоритма операций для торта «Сюрприз».		
	9-10	Составление алгоритма операций для набивных пряников.		
	11-12	Составление алгоритма операций для коврижек и батончиков.		
	13-14	Составление таблицы «Особенности формования песочного печенья».		
	15-16	Составление таблицы «Особенности формования изделий из заварного теста».		
	17-28	Выполнение заданий по рабочей тетради.		
Тема 3.2. Оборудование для разделки теста	Содержание		2	2
	1	Тесторазделочное оборудование для мучных кондитерских изделий: виды, устройство и принцип работы, правила обслуживания.		
		Практические занятия		12
		1-2	Вычерчивание схемы печи для выпечки вафель.	
		3-4	Вычерчивание схемы отсадочной машины для эклеров.	
		5-6	Вычерчивание схемы отсадочной машины для пряников.	
		7-8	Вычерчивание схемы тестовальцующей машины-ламинатора.	
		9-10	Вычерчивание схемы тестораскаточной машины для слоеного теста.	
	11-12	Вычерчивание схемы ротационно-формовочной машины для печенья.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 06.03 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Современное оборудование для разделки мучных кондитерских изделий. 2. Производственный инвентарь, инструменты и посуда для разделки теста для мучных кондитерских изделий.			30	
Учебная практика Разделка теста для бисквитного полуфабриката, песочного полуфабриката, заварного полуфабриката, слоеного полуфабриката, воздушного и воздушно-орехового полуфабриката, крошкового полуфабриката, вафельного			12	

полуфабриката, разделка теста для кексов. Обслуживание тесторазделочного оборудования.				
Раздел ПМ.06.04. Выпекание хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		122		
МДК.06.04 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		68		
Тема 4.1. Выпечка хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Содержание		10	
		Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Процессы при выпечке хлеба. Режим выпечки хлебобулочных и бараночных изделий. Выход готовых изделий. Режим сушки сухарных изделий.		2
	Практические занятия		10	
	1-2	Определение упека формовых, подовых и листовых хлебобулочных и сдобных изделий.		
	3-4	Составление таблицы «Температурный режим пекарной камеры при различных процессах».		
	5-6	Определение готовности изделий при выпечке органолептическим методом.		
	7-8	Расчет выхода хлебобулочных изделий.		
9-10	Корректировка выхода с учетом фактической влажности муки.			
Тема 4.2. Выпечка мучных кондитерских изделий	Содержание		10	
		Режимы выпечки вафельного, сдобного пресного, пряничного, бисквитного, песочного, заварного, слоеного, воздушно, воздушно-орехового, миндального полуфабрикатов. Определение готовности изделий при выпечке. Требования к готовому полуфабрикату. Виды и причины брака. Полуфабрикаты для отделки поверхности мучных кондитерских изделий.		2
	Практические занятия		8	
1-2	Составление таблицы «Признаки готовности полуфабриката».			

	3-4	Органолептическая оценка качества помады, тиража.		
	5-6	Составление алгоритмов приготовления отделочных полуфабрикатов.		
	7-8	Распознавание дефектов готовых изделий из-за неправильной выпечки.		
Тема 4.3. Оборудование для выпекания и сушки	Содержание		4	2
		Классификация и основные характеристики хлебопекарных печей. Обслуживание оборудования для выпекания и сушки.		
	Практические занятия		14	
	1-2	Вычерчивание схемы печи тупикового типа ФТЛ-2.		
	3-4	Вычерчивание схемы печи тупикового типа Г4-ХПФ.		
	5-6	Вычерчивание схемы печи тоннельного типа ПХС.		
	7-8	Вычерчивание схемы расстойно-печного агрегата П6-ХРМ.		
	9-10	Вычерчивание схемы расстойно-печного агрегата ХПА-40.		
	11-12	Вычерчивание схемы печи для сушки БН-25.		
13-14	Вычерчивание схемы агрегата Муссон-ротатор 99.			
Тема 4.4. Оборудование для выпекания мучных кондитерских изделий	Содержание		4	2
		Классификация и основные характеристики оборудования для выпекания мучных кондитерских изделий. Обслуживание оборудования для выпекания мучных кондитерских изделий.		
	Практические занятия		8	
	1-2	Вычерчивание схемы шкафа пекарского ЭШ-3М.		
	3-4	Вычерчивание схемы ротационной печи Ротор-Агро.		
	5-6	Вычерчивание схемы конвекционной электрической печи.		
	7-8	Вычерчивание схемы пароконвектомата UNOX.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 06.04 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Современное оборудование для выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий. 2. Современное оборудование для выпекания мучных кондитерских изделий.			30	

<p>Учебная практика</p> <p>Выпекание полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Отделка поверхности кексов, ромовой баба, пряников.</p> <p>Выпекание кексов, пряников, вафель, печенья.</p> <p>Наладка и регулирование режима работы печей.</p>	24
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по охране труда и организации рабочего места 2. Обслуживание оборудования для приготовления теста 3. Приготовление пшеничного теста 4. Приготовление ржаного теста и теста из смеси ржаной и пшеничной муки 5. Приготовление теста из цельного зерна и на сухих смесях 6. Приготовление бисквитного, песочного теста 7. Приготовление заварного теста 8. Приготовление слоеного теста 9. Приготовление воздушного, вафельного теста 10. Приготовление пряничного теста 11. Приготовление крошкового, миндального теста 12. Разделка теста для формовых, подовых сортов хлеба 13. Разделка и расстойка булочных изделий 14. Разделка и расстойка бараночных изделий 15. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста 16. Разделка теста для слоеных изделий 17. Разделка мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема 18. Ознакомление с устройством и правилом эксплуатации хлебопекарных печей различного типа 19. Правила эксплуатации оборудования для выпечки 20. Режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий 21. Режим сушки сухарных плит 22. Режим выпечки кексов, пряников, вафель, печенья 23. Режим выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий 	144
Всего:	575

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Учебных кабинетов:

технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
технология приготовления мучных кондитерских изделий
технологическое оборудование хлебопекарного производства

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены

Учебная пекарня

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
актовый зал

Реализация профессионального модуля возможна с применением дистанционных образовательных технологий (интернет-ресурсы, учебная среда Moodle и т.д.).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект технологической документации:

1. стандарты,
2. сборники рецептур,
3. технологические инструкции;

- комплект нормативной документации:

1. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03
2. Оборудование технологическое хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭИлегпищемаш
3. Производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. СанПиН 2.3.4.545-96 М.: Госкомсанэпиднадзор России
4. Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.

- комплект учебно-методической документации:

1. инструкционно-технологические карты,
2. комплект лабораторных и практических работ,
3. карточки-задания и контрольные листы опроса,
4. учебная и техническая литература, учебно-методические издания;

5. комплект бланков технологической документации;
- наглядные пособия:
1. мультимедийные презентации уроков;
2. CD, DVD-диски,
3. плакаты.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторный инвентарь, посуда и реактивы.

Средства при дистанционной форме обучения:

1. образовательные сайты;
2. платформы для организации и проведения вебинаров;
3. социальные сервисы;
4. сервисы Веб 2.0.

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится на электронном образовательном ресурсе колледжа;
- обратная связь и консультации осуществляются на электронном образовательном ресурсе колледжа, Skype, Zoom и т.д.;
- выполненные задания хранятся на электронном образовательном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины (модуля);
- консультация, зачет или экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе Zoom.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для СПО, 5-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2021.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015.
3. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебопекарного производства. – М.: Лань, 2014.
4. Скобельская З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур. Учебное пособие для СПО, 2-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2021.

5. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.: Юрайт, 2019.

Дополнительная литература:

1. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства. – СПб.: Профессия, 2005.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2012.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. – М.: Академия, 2013.
4. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Академия, 2007.
5. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.
6. Журнал «Хлебопечение России».

Нормативная литература:

1. Санитарно-гигиенические нормы и правила « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.: 2002. – 164 с.
2. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий для профилактического и лечебного питания. - Москва: Пищепромиздат, 2004. – 250 с.
3. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки. - Санкт-Петербург: Береста, 2007. – 298 с.
4. Сборник современных технологий хлебобулочных изделий. - Москва: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008. – 268 с.

Интернет-ресурсы:

1. ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ. Технология хлебопечения <http://www.russbread.ru>
2. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
3. Хлебокомбинат «Инской» <http://www.inskoi.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих. Пекарь является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.06
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
служащих. Пекарь.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих
руководство практикой**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, служащих
Пекарь**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.	<ul style="list-style-type: none"> - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; - оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; 	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; 	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - определять различными методами готовность теста в процессе созревания; 	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	<ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать основные виды оборудования для приготовления теста; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии на производстве 	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	<ul style="list-style-type: none"> - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; 	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	- эксплуатировать основные виды оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии на производстве	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; - определять готовность изделий при выпечке;	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	- загружать полуфабрикаты в печь; - контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.

ПК 4.3. Отделывать поверхности готовых хлебобулочных изделий.	- приготавливать отделочную крошку, помаду; - производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой;	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; - оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	- определять готовность изделий при выпечке; - разгружать печь; - определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	- эксплуатировать основные виды оборудования для выпекания и сушки; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов изделий	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в ходе обучения; - оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с ПК и интернетом	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- уровень физической подготовки	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
81 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 80	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно