

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ 02Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Новосибирск,2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий 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:

Кабанцова Галина Александровна, 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. Шлык



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального (далее- рабочая программа) - является частью профессиональной подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Производство хлеба и хлебобулочных изделий.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности.

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

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; проектировать и подбирать оборудование для

автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

-соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

знать:

-требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

-органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

-основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

-ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

-сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

-способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

-методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

-правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

-понятие "унифицированные рецептуры";

-назначение, сущность и режимы операций разделки;

-требования к соблюдению массы штучных изделий;

-сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;

-режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;

-виды технологических потерь и затрат на производстве;

-нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;

-причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;

-понятие "выход хлеба";

-способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;

-способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;

-виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;

-правила безопасной эксплуатации оборудования;

-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

1.3. Рекомендуемое количество часов на основе рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 205 часов, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося –143 часа;

лабораторных и практических – 12 часов;

курсовая работа – 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 62 часа;

учебной и производственной практики –108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **-производство хлеба и хлебобулочных изделий.**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов Реализации программы
--	---

	воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
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 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
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 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо	ЛР 9

преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
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 12
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
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 15
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 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и 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	Курсовая работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 2.1	Раздел 1. Сырье, используемое при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к сырию.	50	30	6	-	20		
ПК 2.2	Раздел 2. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	55	35	-	-	20		
ПК 2.3	Раздел 3. Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	55	35	-	-	20		
ПК 2.4	Раздел 4. Технологическое оборудование хлебопекарного производства	73	43	-	30	2		
	Учебная практика							
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)							
	Всего:	205	143	12	30	62	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

МДК 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий.

№ занятия	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	Компетенции
1	2	3	4	5	6
МДК 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий					
Раздел 1. Сырье, используемое при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к сырью.					
		Содержание	2	2	ОК1,2,3, 4,5,6,7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3
	1.	Обзор развития и характеристика современного состояния хлебопекарной промышленности.			
		Содержание	2		
	1.	Последовательность и направление технологических операций	2		
		Самостоятельная работа Подготовить таблицу: «Показатели качества пшеничной муки» по ГОСТ. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам и вопросам, составленным преподавателем).	20		
		Практическое занятие №1 Составить технологическую схему производства хлебобулочных изделий.	2		
		Практическое занятие №2 Ассортимент хлебобулочных изделий. Предложить варианты его расширения.	2		
		Содержание		2	ОК1,2,3, 4,5,6 ЛР 4
	1.	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий	2		
	2.	Технология приготовления отдельных видов изделий	2		

		Самостоятельная работа Заполнить таблицу: «Требования, предъявляемые к воде (СанПиН)». «Показатели качества различных сортов поваренной соли». Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам и вопросам, составленным преподавателем).	20		
		Содержание			
	1	Технология приготовления отдельных видов изделий	2	2	ОК1,2,3, 4,5,6 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8
	2	Основное и дополнительное сырье, прием , хранение и подготовка.	2		
	Практическое занятие№3 Мука, основные этапы производства. Составить схему.		2		
	3	Мука . Виды и сорта муки.	2		
	4	Химический состав ржаной и пшеничной муки.	2		
	5	Практическое занятие№4 Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Отмыть клейковину.	2		
	6	Практическое занятие№5 Вода . Определить органолептические показатели.	2		
		Содержание			
	1	Пищевая поваренная соль, сорта , контроль качества.	2		ОК1,2,3, 4,5,6 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу: «Требования к качеству ржаной муки. Стандарты и нормы, определяющие качество различных сортов муки по ГОСТ». Изучение требований к качеству отдельных видов дополнительного сырья. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам и вопросам, составленным преподавателем).		20	2	
	Практическое занятие№6 Дрожжи, провести активацию.		2		ОК1,2,3, 4,5,6,7. ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
	1.	Сахар и сахаросодержащее сырье.	2	2	
	2.	Молоко и молочные продукты.	2		
	3.	Яйца и яичные продукты. Жиры.	2		

		4.	Солод. Пищевые добавки. Фруктово-ягодное сырье.	2	2		
		5.	Просеивание и магнитная очистка.	2			
Раздел 2. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.							
		Содержание					
		1.	Замес и образование теста.	2		ОК1,2,3, 4,5,6,7.	
		2.	Способы разрыхления теста.	2	2	ЛР 14	
		3.	Брожение теста.	2	2	ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17	
		4.	Приготовление и применение заварок.	2			
		5.	Приготовление жидких дрожжей.	2			
		6.	Способы приготовления пшеничного теста.	2			
		7.	Приготовление ржаного теста.				
		8.	Способы приготовления теста из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки.	2			
		9.	Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.	2			
		10.	Понятие разделки теста.	2			
		11.	Деление теста на куски.	2			
		12.	Округление кусков теста.	2			
		13.	Предварительная расстойка тестовых заготовок.	2			
		14.	Окончательная расстойка тестовых заготовок.	2			

		15.	Основные правила эксплуатации оборудования для округления и формования тестовых заготовок.	2		
		16.	Разделка теста для формового и подового хлеба, булочных и сдобных изделий.	2		
		17.	Процессы , протекающие в тестовой заготовке при выпечке.	2		
		18.	Режим выпечки хлебных изделий.			
		19.	Особенности выпечки некоторых видов изделий.			
		20.	Основные правила эксплуатации хлебопекарных печей.			
		21.	Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.			
Раздел 3. Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. Технологическое оборудование хлебопекарного производства						
		Содержание			2	ОК1,2,3, 4,5,6 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8
		1.	Расчет выхода хлеба.	2		
		2.	Факторы , влияющие на выход хлеба.	2		
		3.	Технологические мероприятия , повышающие качество хлеба.	2		
		4.	Улучшители качества хлеба.	2		
		5.	Определить дефекты хлеба, вызванные качеством сырья.	2		
		6.	Дефекты хлеба при нарушении технологического процесса производства хлеба.	2		
		7.	Картофельная болезнь хлеба.	2		
		8.	Плесневение.	2		
		9.	Хлебоукладочные агрегаты. Устройство и принцип действия. Безопасные условия работы	2		

		10.	Хлебоукладочные агрегаты.	2		
		11.	Устройство и принцип действия. Безопасные условия работы.	2		
		12.	Хлебоукладочные агрегаты.	2		
		13.	Техника безопасности	2		
		14.	Машины для нарезки, фасовки и упаковки продукции. Устройство и принцип действия	2		
		15.	Безопасные условия работы. Виды упаковочных материалов.	2		
		Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам и вопросам, составленным преподавателем). Работа с учебными текстами: умение находить правильные ответы (по материалу учебника Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий, 2016.- гл. 11 стр. 326 § 11.1-11.2.) – выполнение задания по рабочей тетради. Работа с информационными ресурсами сети «Интернет»:		2		
		Содержание				
		1.	Последовательность и назначение отдельных технологических операций.	2	2	ОК1,2, 3,4,5,6 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
		2.	Машины и механизмы специального назначения : для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Назначение, устройство. Принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2		
		3.	Устройство расстоечных шкафов и принцип их действия.	2		
		4.	Безопасные условия работы. Виды упаковочных материалов.	2	2	
	Курсовая работа	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормаконтроль. 2. Технология производства халлы. 3. Технология производства батона особый. 4. Технология производства бородинского хлеба. 5. Технология производства слойки свердловская. 6. Технология производства батона городского. 7. Технология производства пирожков с мясным фаршам. 8. Технология производства орловского хлеба. 9. Технология производства батона столичный. 10. Технология производства батона подмосковный. 11. Технология производства батона столовый. 12. Технология производства кренделя с сахаром. 13. Технология производства булочки лакомка. 14. Технология производства батона нарезного. 15. Технология производства булочки октябренок. 		30		

	Экзамен по МДК					
	Всего			205		
	Лекции			101		
	Практические и лабораторные работы			12		
	Самостоятельная работа			62		
	Курсовая работа			30		
	Учебная практика					
	Виды работ					
	Ведение технологического процесса хранения и подготовка сырья для приготовления различных видов теста.			6		
	Ведение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования.			6		
	Ведение технологического процесса выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.			6		
	Ведение технологического процесса разделки теста, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий			6		
	Ведение технологического процесса отбраковки, упаковка и укладка хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.			6		
	Ведение технологического процесса обслуживания технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов, хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.					
	Производственная практика.					
	Виды работ					

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов** технологии изготовления хлебобулочных изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства; технологии производства макарон; технологического оборудования макаронного производства; технологии производства кондитерских сахаристых изделий; технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий; лабораторий микробиологии, санитарии и гигиены; электротехники и электронной техники; автоматизации технологических процессов; метрологии и стандартизации. Учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, шкафы для наглядных пособий:

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование

Оборудование учебной пекарни и рабочих мест: столы производственные, электронные весы, электрическая печь, холодильник, миксер, набор необходимой посуды.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Л.Е. Еськина., Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2ч., учеб. пособие для нач. проф. образования.,- М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Бутейкис Н.Г., Жуков А.А., Технология приготовления мучных кондитерских изделий .- М.: ИРПО Изд. центр «Академия», 2018-301 с.
3. Бурчакова И.Ю., Ермилова С. В «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. СПО/-3-е изд.,-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-384 с.
4. Дубровская Н.И., Технология приготовления мучных кондитерских изделий: раб. тетрадь: в 2ч.-Ч.2: учеб. пособие для студентов СПО/- 5-изд,стер._М.:Издательский центр «Академия»,2018.
5. Мазепа Е.В., Практикум для кондитера : Учебное пособие, -Ростовн/Д «Феникс»,2021.-384 с;
6. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания ,2021;
7. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, учебник для СПО – М.: Издательский центр «Академия», 2021.;
8. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2021;

Дополнительные источники:

1. Барановский В.А. КОНДИТЕР: Учеб.пособие для учащихся проф. Технич. училищ. - Ростов н/Д.:«Феникс», 2018- 320 с.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие для сред. Проф. Образования.-3-е изд., стер,-М.: Академия, 2004-272 с.
3. Золин В. П.,Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для НПО._М.: ИРПО;ИЗД.центр»Академия»,2021.

4. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности»: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 160 с.
5. Качмазов Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: Учебное пособие. - СПб.: Издательство «Лань», 2021. - 224 с.: ил. - Специальная литература)
6. Кенгис Р.П., Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. - 4-е изд., стер. - М.: «Колос», 2021. - 239 с. ил.
7. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.
8. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.
9. Сучкова Е.М., Выпечка, марципан, безе. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2017. - 63 с.: ил.
10. Журналы: «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Хлебопек», «Кондитерское производство»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. [http:// kuking.net](http://kuking.net)
5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с образовательными программами и расписаниями занятий.

Объем учебно-производственной нагрузки не должен превышать 36 (академических) часов в неделю.

На освоение профессионального модуля отводится **205** аудиторных часов. Учебная (по профилю специальности) практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий» и реализуется концентрированно. Аттестация по практикам проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. На учебную практику по профессиональному модулю отводится 1 неделя – 36 часов. Самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и консультациями. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. При реализации компетентностного подхода предусматриваются использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение

консультаций.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета 33
технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства,

предусмотрена дистанционная форма (работа через интернет ресурсы и т.д.)

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплекты электронных учебных пособий;

Технические средства обучения:

-
- Мультимедийный компьютер
- Мультимедиапроектор
- Проекционный экран

Средства обучения при дистанционной форме (нормативно-справочная литература, комплект плакатов, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.)

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, Moodle.

Перечисляются учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в рамках профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий., хранение и подготовка сырья к переработке является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, а также освоение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла:

ЕН. 01. Математика

ЕН. 02. Экологические основы природопользования;

ЕН. 03. Химия; ОП. 04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

ОП. 05. Автоматизация технологических процессов;

ОП. 06. Информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОП. 07. Метрология и стандартизация;

ОП. 08. Правовые основы профессиональной деятельности;

ОП. 10. Охрана труда;

ОП. 11. Безопасность жизнедеятельности.

Для реализации компетентного подхода использовать в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой.

Консультации для обучающихся предусматриваются групповые и индивидуальные.

Учебная практика проводится, концентрировано по разделам на базе учебной пекарни.

Производственная практика по модулю не предусмотрена учебным планом.

4.3.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях, соответствующий профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой
Инженерно-педагогический состав:

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях, соответствующий профессиональной сферы. Преподаватели

должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера:

Высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях, соответствующий профессиональной сферы. Мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий + ОК1.4 + ОК 1.6 (см. приложение 1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание нормативно-технической документации по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба; - организует рабочее место для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил; - обосновывает выбор инвентаря, приспособлений и оборудования; - соблюдает последовательность подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - производит расчет сырья при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; 	<p>Интерпретация результатов наблюдения в ходе практической работы</p> <p>Интерпретация результатов наблюдения в ходе практической работы</p> <p>Письменное тестирование Устный опрос</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий + ОК 2.3, ОК 2.4.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбор необходимой нормативно-технологической документации, для составления производственных рецептур, расчета выхода теста и готовой продукции на приготовление хлебобулочных изделий по заданным условиям; - расчет производственных рецептур по заданным условиям; - характеристика способов 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка защиты практических работ; - оценка самостоятельной работы студента <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зачет по учебной практике; - экзамен (квалификационный)

	<p>приготовления пшеничного теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристика способов приготовления теста из ржаной муки или смеси ржаной и пшеничной муки; - выбор способа ведения технологического процесса изготовления полуфабрикатов для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; - ведение технологического процесса изготовления полуфабрикатов; - регулирование процесса брожения теста; - выполнение лабораторных исследований по определению органолептических и физико-химических показателей качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса, брожения, расстойки. 	
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. + ОК2.3, ОК 2.4.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление аппаратурно технологической схемы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; - характеристика назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и их технологических параметров; - характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - выполнение лабораторных исследований по определению качества хлеба и хлебобулочных изделий; - характеристика технологических операций по 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка защиты практических работ; - оценка самостоятельной работы студента - зачет по учебной практике - экзамен (квалификационный)

	<p>подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть;</p> <p>- оформление учетно-отчетной документации (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</p> <p>- разработка рекомендаций по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</p>	
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий + ОК 2.3, ОК 2.4</p>	<p>- устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования;</p> <p>- составление аппаратурно-технологической схемы процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- оценка защиты практических работ;</p> <p>- оценка самостоятельной работы студента</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <p>- зачет по учебной практике;</p> <p>- экзамен (квалификационный)</p>

Результаты указываются в соответствии с паспортом и разделом 2 примерной программы. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по примерной программе профессионального модуля.

Разработчики:

_____ (место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Г.А.Кабанцова
(инициалы, фамилия)

ПЕРЕЧЕНЬ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИХ ДЕКОМПОЗИЦИЙ

В соответствии с ФГОС, перечень *общих компетенций для профессий ПКРС включает в себя:*

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).

Для специальностей СПО:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации .

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

**Декомпозиции общих компетенций обозначенных в
ФГОС для групп ПКРС**

Общие компетенции	Декомпозиции ОК
ОК1. Понимать и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ОК1.1.Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении
	ОК1.2.Определяет социальную значимость профессиональной деятельности
	ОК1.3.Выполняет самоанализ профессиональной пригодности
	ОК1.4.Определяет основные виды деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда
	ОК1.5 Определяет перспективы развития в профессиональной сфере
	ОК1.6. Участвует в мероприятиях способствующих профессиональному развитию
	ОК 1.7.Определяет перспективы трудоустройства
ОК2. Организовывать собственную	ОК2.1.Ставит цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.
	ОК2.2. Определяет план действий для достижения

<p>деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	результата.
	ОК 2.3.Подбирает ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для организации деятельности.
	ОК 2.4. Организует рабочее место, в соответствии с требованиями.
	ОК 2.5.Самостоятельно находит новые способы реализации деятельности.
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	ОК 3.1. Демонстрирует умение осуществлять выбор метода и способа решения профессиональных задач согласно заданной ситуации.
	ОК 3.2. Верно оценивает причины возникновения ситуации и находит пути решения .
	ОК 3.3. Анализирует результат выполняемых действий, в случае необходимости вносит коррективы.
	ОК 3.4. Оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество
	ОК 3.5. Осуществляет текущий контроль в процессе деятельности.
	ОК 3.6. Осуществляет итоговый контроль за результатами деятельности.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	ОК4.1.Выделяет профессионально-значимую информацию (в рамках своей профессии).
	ОК4.2.Выделяет перечень проблемных вопросов, информацией по которым не владеет.
	ОК 4.3. Пользуется разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами и т.п.
	ОК 4.4.Умеет работать с текстом, анализирует его, выделяет необходимые элементы и может их охарактеризовать.

	ОК 4.5. Оценивает полноту и достоверность информации
	ОК 4.6. Находит актуальную информацию для решения поставленной задачи.
	ОК 4.7. Умеет классифицировать, систематизировать и обобщать информацию.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК 5.1. Осуществляет поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях
	ОК 5.2. Использует информационно-коммуникационные средства для обработки и хранения информации.
	ОК 5.3. Использует электронную почту для передачи и хранения информации
	ОК 5.4. Представляет информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения
	ОК 5.5. Создает презентационные материалы, используя различные программные продукты (PowerPoint, Publisher и т.д.)
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	ОК 6.1. Включается в коллективное обсуждение рабочей ситуации, формулирует и аргументирует свою позицию.
	ОК 6.2. Взаимодействует в коллективе (бригаде, команде и в других сферах взаимодействия) эффективно, без конфликтов, с соблюдением этических норм и деловой этики.
	ОК 6.3. Конструктивно взаимодействует с педагогами, работодателями в ходе обучения и при решении профессиональных задач.
	ОК 6.4. Четко выполняет свои обязанности при работе в команде и / или выполнения задания в группе.
	ОК 6.5. Соблюдает нормы профессиональной этики при работе в команде.

	ОК 6.6. Строит профессиональное общение с учетом социально – профессионального статуса участников диалога.
	ОК 6.7. Обосновывает способы решения заданий, определенных руководителем.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	(Данная формулировка не указывает на способ деятельности, тем более на универсальный (сама формулировка содержит ограничение по гендерному признаку).Если рассматривать воинскую обязанность как временную профессиональную деятельность, мы имеем дело с профессиональной компетенцией, требующей определенных знаний и умений и опыта деятельности для ее формирования).

Для групп по программам подготовки специалистов среднего звена (СПСЗ)

Общие компетенции	Декомпозиции ОК
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОК1.1. Демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического обучения, своевременно и качественно выполняет поставленные задачи.
	ОК1.2. Определяет социальную значимость профессиональной деятельности
	ОК1.3. Выполняет самоанализ профессиональной пригодности
	ОК 1.4. Определяет основные виды деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда
	ОК 1.5. Определяет перспективы трудоустройства, профессионального самосовершенствования и карьерного роста.

	ОК 1.6. Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении.
	ОК 1.7. Активно и систематически участвует в профессионально значимых мероприятиях (конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах, конференциях и др. мероприятиях.)
	ОК 1.8.Участвует в учебно - исследовательской и проектной работе, демонстрирует личную заинтересованность в ходе проектной деятельности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОК2.1.Демонстрирует умение планировать деятельность в соответствии с целями и задачами, рационально распределять время на всех этапах решения задач.
	ОК2.2. Демонстрирует умение грамотно и обоснованно корректировать и своевременно устранять допущенные ошибки в своей работе.
	ОК2.3. Прогнозирует результаты выполнения деятельности в соответствии с задачей.
	ОК2.4. Анализирует свои действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности.
	ОК2.5. Подбирает ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для решения задачи.
	ОК2.6. Организует рабочее место, в соответствии с требованиями.
	ОК2.7.Самостоятельно находит новые способы реализации деятельности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и	ОК 3.1.Демонстрирует умение осуществлять выбор метода и способа решения профессиональных задач согласно заданной ситуации.

<p>нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>ОК 3.2. Демонстрирует умение принимать рациональное решение в смоделированных стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях (грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений)</p>
	<p>ОК 3.3. Демонстрирует эффективное и качественное выполнение профессиональных задач.</p>
	<p>ОК 3.4. Демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями, берет на себя ответственность за принятое решение.</p>
	<p>ОК 3.4. Подбирает ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для разрешения ситуации</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>ОК4.1. Демонстрирует умение результативно использовать информацию, необходимую для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>
	<p>ОК 4.2. Активно использует различные источники для решения профессиональных задач</p>
	<p>ОК 4.3. Проводит анализ инноваций в сфере профессиональной деятельности</p>
	<p>ОК 4.4. Пользуется разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами и т.п.</p>
	<p>ОК 4.5. Умеет работать с текстом, анализирует его, выделяет необходимые элементы и может их охарактеризовать; структурирует информацию – представляет ее в виде схем, таблиц и т.д.</p>
	<p>ОК 4.6. Оценивает полноту и достоверность информации</p>

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 5.1. Осуществляет поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях.
	ОК 5.2. Использует информационно-коммуникационные средства для обработки и хранения информации.
	ОК 5.3. Использует электронную почту для передачи и хранения информации.
	ОК 5.4. Представляет информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения.
	ОК 5.5. Создает презентационные материалы, используя различные программные продукты (PowerPoint, Publisher и т.д).
	ОК 5.1. Осуществляет поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях.
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	ОК 6.1.Включается в коллективное обсуждение рабочей ситуации, формулирует и аргументирует свою позицию.
	ОК 6.2.Взаимодействует в коллективе (бригаде, команде и в других сферах взаимодействия) эффективно , без конфликтов , с соблюдением этических норм и деловой этики.
	ОК 6.3. Конструктивно взаимодействует с педагогами в ходе обучения и при решении профессиональных задач.
	ОК 6.4. Четко выполняет свои обязанности при работе в команде и / или выполнения задания в группе.
	ОК 6.5.Соблюдает нормы профессиональной этики при работе в команде.
	ОК 6.6. Строит профессиональное общение с учетом социально – профессионального статуса участников

	диалога.
	ОК 6.7. Обосновывает способы решения заданий, определенных руководителем.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	ОК 7.1. Рационально организывает свою деятельность и проявляет инициативу в условиях командной работы
	ОК 7.2. Являясь руководителем группы рационально организывает работу подчиненных, своевременно контролирует и при необходимости корректирует их работу в процессе выполнения заданий.
	ОК 7.3. Демонстрирует исполнительность и ответственное отношение к порученному делу.
	ОК 7.4. Ответственно относится к результатам своей деятельности
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ОК 8.1. Владеет навыками самоорганизации и применяет их на практике.
	ОК 8.2. Демонстрирует умение проводить оценку собственного продвижения и личностного развития.
	ОК 8.3. Проводит самоанализ и коррекцию собственной деятельности на основании достигнутых результатов
	ОК 8.4. Демонстрирует результативность самостоятельной работы.
	ОК 8.5. Владеет навыками планирования деятельности.
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ОК 9.1. Объективно и обоснованно оценивает возможности новых технологий.
	ОК 9.2. Определяет причины необходимости смены технологий или их усовершенствования.

Аннотация программы ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального (далее- рабочая программа) - является частью профессиональной подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» и соответствующих общих и профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Цели изучения ПМ – требования к результатам освоения профессионального модуля.

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;

-ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

-эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

знать:

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие "унифицированные рецептуры";
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие "выход хлеба";
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.