

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ**

П-131

г. Новосибирск 2023г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 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

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол № от

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Г.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников кондитерской промышленности при наличии 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:

в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь **практический опыт:**

- деления теста вручную;
- формование 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 регулировки режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста:
- укладывать сформованные изделия 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 дежеподъемник, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 414 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –156 часов;

в том числе практических занятий обучающихся – 71 час;

самостоятельной работы обучающегося –78 часов;

учебной и производственной практики –36 и 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.2.1.	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК.2.2.	ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК.2.3.	ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК.2.4.	ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Разделка теста»

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,	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	МДК.02.01.Регулировка параметров и режимов технологических операций ,проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба ,хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях	136	91	42	45		
	МДК 02.02.Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях	98	65	29	33		
	Учебная и производственная практика,	180				36	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Разделка теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК.02.01.Регулировка параметров и режимов технологических операций ,проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба ,хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях		49/42		
Тема 1.1. Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования.	Содержание			
	1. Виды тесторазделочного оборудования.	2	2	ОК1,2,3,4, 5,6,7
	2. Устройство и принцип работы тестоделительного машин.	2		ЛР 1
	3. Устройство и принцип работы тестоокруглительных машин.	2		ЛР 2
	4. Устройство и принцип работы тестоформовочных машин.	2	2	ОК1,2,3,4, 5,6
	5. Безопасные условия труда на тестоделителном оборудовании	2		ЛР 4
Лабораторные работы		-		
Практические занятия. 1.Изучить устройство и принцип работы оборудования для разделки тестовых заготовок. Заполнить таблицу: «Устройство и принцип работы оборудования для разделки тестовых заготовок и расстойки теста»		2		

	.Изучение технической документации.				
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия				
Тема 2.2. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента.	Содержание				
	1	Деление кусков теста по массе выпускаемого ассортимента изделий.	2	2	
	2	Технологические затраты при разделке теста.	2		
	Лабораторные работы				
	Практические занятия 2 Определить массу кусков теста		2		
Тема 2.3. Способы разделки различных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий.	Содержание				
	1.	Понятие разделки теста. Разделка формового хлеба вручную и на тестоделительных машинах.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
	2	Разделка теста и формование подового хлеба вручную и на тестоделительных машинах.	2	2	
	3	Разделка теста и формование булочных изделий вручную и на тестоделительных машинах.	2	2	
	4	Разделка теста и формование слоеных мелкоштучных изделий вручную и на тестоделительных машинах.	2	2	
	5	Разделка теста и формование сдобных изделий вручную и на тестоделительных машинах.	2	2	

	6	Формование изделий из замороженных теста.	2	2	
	Практические занятия 3 Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов.		2	3	ОК1,2,3, 4,5,6,7. ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
	7	Формование сдобы ручным способом	2		
	8	Формование багета вручную	2		
	Практические занятия 4 Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму. Проводить предварительную расстойку.		2		
	Практические занятия 5 Придавать окончательную форму тестовым заготовкам		2	3	
	Практические занятия 6 Работать с полуфабрикатами из замороженного теста		2		
Раздел 3. Окончательная расстойка тестяных заготовок. Тема 3.1.Рецептуры приготовления смазки.	Содержание				
	1.	Требование к хлебным формам и кондитерским листам.	2	1	
	2.	Окончательная расстойка и ее параметры	2		
	3.	Способы определения окончательной расстойки	2		
	4.	Перерасстойка, ее признаки	2		
	5.	Приготовление и применение смазки для кондитерских форм, листов	2	1	
	Лабораторные работы		-	3	ОК1,2,3, 4,5,6,7. ЛР 14 ЛР 15
	Практические занятия 7 Укладывать сформованные изделия на листы, платки, в формы		2		
Практические занятия 8 Смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов		2			

				ЛР 16 ЛР 17
Тема 3.2. Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы.	Содержание			
	1.	Укладка полуфабрикатов на формы.	2	1
	2.	Укладка полуфабрикатов на кондитерские листы	2	1
	Лабораторные работы.			
	Практические занятия 9 Укладывать сформованные изделия на листы, платки		2	
Практические занятия 10 Смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов		2		
Тема 3.3. Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;	Содержание			
	1.	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий.	2	2
	2.	Способы регулирования режима температуры и влажности	3	2
	Лабораторные работы		-	3
	Практические занятия 11 Проводить различные способы расстойки полуфабрикатов для формового хлеба, батонов, Сдобных изделий.(в пекарне, учебной лаборатории кондитеров, кабинете пекарей). Составить отчеты проделанной работы.		2	
Тема 3.4 Устройство и принцип работы оборудования для	Самостоятельная работа(Доклад)		-	

окончательной расстойки теста;	Лабораторные работы		2	
	Практические занятия 12 Проводить сравнительные анализы различных видов оборудования для расстойки теста.	2		
	Практические занятия 13 Составить общую технологическую характеристику оборудования.	2		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия 14 Сдача зачетов по ТБ ,санитарии и гигиене труда	2		
	Практические занятия 15 Устройство и принцип работы расстойных камер	2		
	Практические занятия 16 Настройки и регулирования режимов работы оборудования, тестоделителей	2		
	Практические занятия 17 Способы устранения мелких неполадок оборудования	2		
	Практические занятия 18 Безопасные условия труда перед началом работы и во время работы на оборудовании хлебопекарного и мучного кондитерского производства.	2		
	Практические занятия 19 Санитарные требования к оборудованию предварительной расстойки	2		
Практические занятия 20 Санитарные требования к оборудованию окончательной расстойки.	2			
Практические занятия 21 Итоговая контрольная работа курса.	2			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.		45		
Написание рефератов по истории возникновения хлеба. Составление КОСов «Формование изделий из сдобного теста». Составление технологических схем «Разделка теста ручным способом. Составление				

кроссворда по теме «Оборудование для разделки теста» Изображение формы различных булочных изделий.			

МДК 02.02.Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях		36/29			
Тема 1. Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабриката в, кексов.	Содержание				
	1	Разделка теста для печенья и формование различных видов печенья	2	2**	ОК1,2,3,4,5,6 ,7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3
	2	Разделка теста для галет и крекеров, формование галет и крекеров механизированным способом.	2	2	
	3	Разделка теста для пряничных изделий, формование пряников.	2	2	
	4	Разделка теста для кексов, формование кексов.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6 ЛР 4 ОК1,2,3,4,5,6 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8
	5	Формование бисквитных рулетов.	2	2	
	6	Разделка теста для ромовых баб и формование изделий.	2	2	
	7	Разделка теста и формование изделий из дрожжевого сдобного теста.	2	2	
	8	Разделка теста и формование изделий из бездрожжевого сдобного теста.	2	2	
	9	Разделка теста и формование изделий из песочного теста.	2	2	
	10	Разделка теста и формование изделий из пресного теста.	2	2	
	11	Формование изделий из заварного теста.	2	2	
	12	Формование блинчатого теста	1	2	
	13	Формование вафельного теста	1	2	
	14	Формование воздушного теста	1	2	
	15	Формование воздушно-орехового теста	1	2	
	16	Формование миндального теста	1	2	
	17	Формование профитролей	1	2	
	18	Формование крошкового теста	1	2	
	Практические занятия 1 Производить разделку и формование мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема.	2	3		

	2	Практические занятия 2 Разделка теста для кексов, формование кексов.	2	3	
	4	Практические занятия 3 Разделка сдобного пресного теста и формование сочной.	2	3	
	5	Практические занятия 4 Разделка пряничного теста и формование пряников медовых.	2	3	
	6	Практические занятия 5 Разделка песочного теста и формование песочного печенья.	2	3	
	7	Практические занятия 6 Разделка пресного теста и формование хвороста.	2	3	
		Практические занятия 7 Формование пряника с начинкой			
	8	Практические занятия 8 Формование бисквитного рулета.	2	3	
	9	Практические занятия 9 Формование «Тульского пряника»	2	3	
	10	Практические занятия 10 Разделка и формование без дрожжевого слоеного теста	2	3	
	11	Практические занятия 11 Формование бисквитного теста для торта	2	3	
	Лабораторные работы.				
	Содержание		13		
Тема 2. Приемы отделки поверхности полуфабриката в	1	Отделка поверхностей различных видов печенья	2	2	OK1,2,3, 4,5,6 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
	2	Отделка поверхностей различных видов пряничных изделий.	2	2	
	3	Отделка различных кексов, ромовых баб.	3	2	
		Лабораторные работы.			
		Практические занятия.	2		
	1	Практические занятия 12 Смазывать и отделывать поверхности различных видов печенья	2	3	OK1,2,3, 4,5,6
	2	Практические занятия 13 Смазывать и отделывать поверхности пряничных изделий.	2	3	
	3	Практические занятия 14 Смазывать и отделывать поверхности кексов, ромовых баб.	3	3	
Тема 3.		Самостоятельная работа	16		

Причины дефектов полуфабриката в от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.	1	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки.	2	2		
	2	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной укладки.				
	3	Способы устранения дефектов.	2			
	4	Брак производственный	2			
	5	Брак санитарный	2			
		Лабораторные работы.				
		Самостоятельная работа				
	1	Виды тесторазделочного оборудования.	17	2		ОК1,2,3, 4,5,6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
	2	Устройство и принцип работы тестоформовочных машин.				
	3	Изучить устройство и принцип работы оборудования для разделки тестовых заготовок.				
	4	Ассортимент мки				
	5	Устройство и принцип работы тестоделительного машин.				
	6	Устройство и принцип работы тестоокруглительных машин.				
	7	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы				
	8	и способы их исправления				
	9	Машина для формования пряников				
	10	Ротационная машина				
	11	Тестопрокаточная машина				
	12	Темперирующая машина				
	13	Глазировочный агрегат				
	14	Глазировочная машина				
	15	Тиражный аппарат периодического действия				
	16	Тиражный аппарат непрерывного действия				
	17	Агрегат для художественной отделки тортов				
		Контрольная работа. Раздел 1. МДК 03.02. «Разделка и формование мучных кондитерских изделий»				

Примерная тематика домашних заданий: Проработка конспектов и подготовка к практическим занятиям по темам «Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования», «Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов» «Приемы отделки поверхности полуфабрикатов» «Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления»			
Примерная тематика курсовых работ (проектов) (не предусмотрено)	*		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (не предусмотрено)			
Учебная практика. Виды работ: 1.Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов. 2.Приемы отделки поверхности полуфабрикатов. 3.Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.	36		
Производственная практика. Виды работы: -деления теста вручную; -формование 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 регулировки режимов работы оборудования; -устранения мелких неполадок оборудования	144		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

<u>Кабинет выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</u>	Оборудование: Стол ученический письменный -13 Стул ученических-26 Стул преподавателя -1 Стол преподавателя с тумбочкой -1 Доска магнитная зелёная -1, Доска-1 Компьютер в комплекте с принтером и колонкой с лицензионным программным обеспечением -1, Тумба для бумаг -1 Шкаф для документов -2. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, рецептуры.
--	--

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Основные источники:

1. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства, 4-е изд., 2018 г." - коллекция "Технологии пищевых производств - Издательство Лань" ЭБС ЛАНЬ.
2. "Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское, 3-е изд., 2016 г." - коллекция "Технологии пищевых производств - Издательство Лань" ЭБС ЛАНЬ.
3. С.Кузнецова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва 2018г.
4. З.Пашук. Мучные кондитерские изделия. Минск. 2017г.
5. Г.Пятышева. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. Москва. 2018г.
6. А.Ф.Шембель. Рисование и лепка для кондитеров. Москва.2018г.
7. М.В.Калачев. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства. Дрофа. 2018г.
8. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник.- М.: Кнорус, 2019.- 580 с.
9. Т.Б.Цыганова. Технология хлебопекарного производства. Москва.2018г.
- 10.Н.Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.А. 2017г.
- 11.Сборник рецептур блюда кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2017.
- 12.Ратушный А.С. Кулинария. Сборник рецептур. – Москва. Издательский Дом МСП, 2016. –
10. З.Пашук. Мучные кондитерские изделия. Минск. 2017г.
11. М.В.Калачев. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства. Дрофа. 2017г.

Интернет-ресурсы:

- 1.Приготовление теста. <http://bluda-iz-riby.ru/bluda/oformlen/oformlen.html> дата просмотра 01.09.2011.
- 2.Химический состав и пищевы продуктов. http://www.azbuka-pitaniya.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=8&Itemid=23 дата просмотра 01.09.2011

4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

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

Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд	Отчеты выполнении лабораторных и практических работ, результаты проверочных работ, результаты поэтапной и итоговой аттестации (в т.ч. и с использованием тестирования), итоговая
Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд	

Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд	<p style="text-align: center;">аттестация защита письменных квалификационной работ выполнение квалификационной работ и присвоение разряда, экзамены.</p>
Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд	
Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд	

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Демонстрация интереса своей будущей профессией в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практике.</p> <p>Активность, инициативность в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики.</p> <p>Наличие положительных отзывов работодателей с места прохождения производственной практики.</p>	<p>Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся на практических занятиях.</p> <p>Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся на учебной практике</p> <p>Отзывы работодателей о качестве работы обучающихся в ходе производственной практики.</p>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и	Правильная последовательность выполнения действий на практических занятиях и во	Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся

<p>способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами</p>	<p>преподавателя на практических занятиях.</p> <p>Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике</p> <p>Экспертная оценка работодателя в процессе производственной практики</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Самостоятельность текущего и итогового контроля при выполнении работ в соответствии с технологическими процессами</p> <p>Анализ рабочей ситуации</p> <p>Корректировка выполняемых работ в пределах своих компетенций в соответствии с технологическими процессами</p> <p>Выполнение работ в срок и в соответствии с нормативами</p>	<p>Наблюдение преподавателем за самостоятельностью выполнения работ на практических занятиях.</p> <p>Самостоятельное заполнение обучающимися мануальных тестов при само- и взаимопроверке на учебной практике</p> <p>Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимся выполняемых работ на практических занятиях и на учебной практике</p> <p>Экспертная оценка работодателя в процессе производственной практики</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Владение различными способами поиска информации, в том числе ресурсами сети Интернет; Адекватная оценка эффективности найденной информации</p> <p>Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач;</p>	<p>Оценка и анализ выбранной информации</p> <p>Анализ списка литературы</p>

	Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий, в том числе сети Интернет при оформлении докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы.	Анализ докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы Оценка решения профессиональных задач
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Активное взаимодействие с другими обучающимися в процессе учебной деятельности и практики Эффективное взаимодействие с преподавателями, работодателями Демонстрация навыков корпоративной культуры, толерантности, делового этикета в ходе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Эффективное деловое общение Соблюдение правил трудовой дисциплины	Наблюдение преподавателя и мастера п/о Экспертная оценка, отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики Анализ и оценка дневников производственной практики
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Обработка оборудования чистящими и моющими средствами Организация рабочего места Соблюдение санитарных правил в процессе работы в соответствии с СанПином 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания»	Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике Отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики
Исполнять воинскую обязанность, в том числе	Участие в военных сборах (для	Анализ и оценка решения

с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	юношей)	ситуационных задач Наблюдение преподавателя в ходе военных сборов (для юношей)
---	---------	--