

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПЕКАРЬ)**

по специальности

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(Направление подготовки – Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий)**

г. Новосибирск , 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18.05.2022 года.

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

Составитель: Шакирова Валентина Сергеевна, мастер производственного обучения, Первухина Тамара Викторовна, преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Согласовано

Методист _____ / _____ /

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.03, 19.02.11

Протокол № ____ от _____ 2025 г.

Председатель ПЦК _____ / В.С. Шакирова /

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О., (должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПЕКАРЬ)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В рамках программы профессионального модуля с целью овладения основным видом профессиональной деятельности обучающимися осваиваются профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)	ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
	ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
	ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.
	ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации,

	контрольно- измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
	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. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
	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. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.

Общие компетенции

Код	Наименование компетенций
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 гармонизаций 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.

Практический опыт, знания, умения

Иметь практический опыт	– приемки сырья, его хранения и подготовки для приготовления различных видов теста; – приготовления теста различными способами, в т. ч. с применением тестоприготовительного оборудования; – обслуживания оборудования, для приготовления теста; – выпекания хлеба, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий
Уметь	– проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; – использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; – эксплуатировать основные виды оборудования, для формования тестовых заготовок и расстойки теста – пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями ; – взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; – оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; – определять физико-химические показатели полуфабрикатов; – определять готовность теста к разделке; – производить разделку мучных кондитерских изделий, без крема; – определять готовность полуфабрикатов, после окончательной расстойки, к выпечке; – загружать полуфабрикаты в печь, контролировать паровой и температурный режимы в пекарной камере; – определять готовность изделий при выпечке; – определять выход готовой продукции; – приготавливать отделочные полуфабрикаты (помаду, отделочную крошку) и производить отделку ими; – контролировать качество готовых изделий; – упаковывать готовые изделия.
Знать	– виды, химический состав и свойства сырья; – требования действующих стандартов к качеству сырья; – основные органолептические и физико-химические показатели качества; – правила приемки, хранение и отпуска сырья; – правила эксплуатации основных видов оборудования; – особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; – виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; – правила подготовки сырья к производству;

	– способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; – способы приготовления опар, заквасок для различных видов теста; – способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; – способы замеса и приготовления теста для мучных кондитерских изделий; – методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; – структуру и физические свойства различных видов теста; – сущность процессов созревания теста; – правила работы на тестоприготовительном оборудовании; – способы разделки различных видов теста; – режимы расстойки полуфабрикатов; – режимы выпечки ; – требования к качеству готовой продукции; – требования к упаковке, маркировке;
--	--

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 572 часа,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 356 часов

из них:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	256 часов
---	-----------

включая:

лабораторных и практических занятий	142 часов
-------------------------------------	-----------

самостоятельной работы обучающегося	100 часов
-------------------------------------	-----------

учебной практики	72 часа
------------------	---------

производственной практики	144 часа
---------------------------	----------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПЕКАРЬ)

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05

Коды профессиональных, общих компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Практики	
			Всего	В том числе					
				Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Само-стоя-тель-ная ра-бота	Про-ме-жу-точ-ная аттес-тация	Уче-бная	Про-из-вод-ствен-ная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 – ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.4 ОК 01 - ОК 09	МДК.05.01 Раздел 1. Технологии приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	191	136	96	0	55	18	72	144
ПК 1.1 – ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.4 ОК 01 - ОК 09	МДК.05.01 Раздел 2. Технологии приготовления мучных кондитерских изделий	165	120	46	0	45			
ПК 1.1 – ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.4 ОК 01 - ОК 09	Учебная практика	72	72					72	
ПК 1.1 – ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.4 ОК 01 - ОК 09	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	18							
	Всего	590	472	142	0	100	18	72	144

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПЕКАРЬ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)		
МДК.05.01. Технологии приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		
1 семестр		
Раздел 1. Технологии приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		40/96
Тема 1.1. Приготовление теста для хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных, сухарных изделий	Содержание	20/40
	1. Технологическая схема производства хлеба. Назначение операций.	2
	2. Замес и образование теста.	2
	3. Способы разрыхления и брожения теста.	2
	4. Приготовление пшеничного теста на жидких опарах	2
	5. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках	2
	6. Однофазный способ приготовления теста	2
	7. Приготовление пшеничного теста по интенсивной (холодной) технологии	2
	8. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки	2
	9. Приготовление заварок	2
	10. Приготовление ржаного теста на жидких заквасках	2
Практическое занятие 1. Химический состав пшеничной и ржаной муки		2
Практическое занятие 2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки		2
Практическое занятие 3. Хлебопекарные свойства ржаной муки		2

	Практическое занятие 4 Расчет рецептур при периодическом способе приготовления теста.	2
	Практическое занятие 5 Расчет рецептур при периодическом способе приготовления теста.	2
	Практическое занятие 6 Расчет рецептур при непрерывном способе приготовления теста.	2
	Практическое занятие 7 Расчет рецептур при непрерывном способе приготовления теста.	2
	Практическое занятие 8. Расчет рецептур на хлебобулочные изделия	2
	Практическое занятие 9. Расчет рецептур на хлебобулочные изделия	2
	Практическое занятие 10 Расчет рецептур на сдобные изделия	2
	Практическое занятие 11 Расчет рецептур на сдобные изделия	2
	Практическое занятие 12. Расчет рецептуры для сдобы выборгской	2
	Практическое занятие 13. Схема способов приготовления пшеничного теста.	2
	Практическое занятие 14 Схема приготовления жидких дрожжей	2
	Практическое занятие 15 Органолептическая оценка готовности опары.	2
	Практическое занятие 16. Определение готовности пшеничного теста.	2
	Практическое занятие 17. Приготовление теста на заквасках.	2
	Практическое занятие 18. Схема тестомесильной машины «Стандарт»	2
	Практическое занятие 19 Схема тестомесильной машины непрерывного действия	2
	Практическое занятие 20. Приготовление отделочных полуфабрикатов	2
	Тема 1.2.Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий	10/30
	Содержание	
	1.Понятие разделки теста	2
	2.Технологические операции в процессе разделки теста	2
	3.Разделка теста для формового и подового хлеба	2
	4.Разделка теста для булочных изделий	2
	5.Разделка теста для бараночных изделий	2
	Практическое занятие 21. Назначение операций при разделки теста	2
	Практическое занятие 22 Определение массы тестовой заготовки	2
	Практическое занятие 23 Решение задач на определение массы тестовой заготовки	2
	Практическое занятие 24. Схема дежеопрокидывателя «Восход ДО-4»	2
	Практическое занятие 25. Схема тестоделительной машины со шнековым нагнетанием «Кузбасс-2М-1»	2
	Практическое занятие 26. Схема тестоокруглительной машины «Восход-ТО-4»	2

	Практическое занятие 27. Схема тестозакаточных машин ТЗЛ-3, ПМ-11	2
	Практическое занятие 28. Схема укладки изделий на листах.	2
	Практическое занятие 29. Разделка теста для сдобных изделий	2
	Практическое занятие 30. Разделка теста для плетеных изделий	2
	Практическое занятие 31. Разделка мороженого теста для хлеба, слоеных, булочных и сдобных изделий.	2
	Практическое занятие 32. Разделка теста для сухарных изделий	2
	Практическое занятие 33. Схема плетения хал	2
	Практическое занятие 34. Схема расстоечного шкафа «Бриз-супер».	2
	Практическое занятие 35. Схема расстойно-печного агрегата ХПА-40.	2
Тема 1.3 Выпечка хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий	Содержание	8/18
	1. Процессы при выпечке хлеба	2
	2. Режим выпечки хлебобулочных и бараночных изделий.	2
	3. Режим сушки сухарных изделий.	2
	4. Выход готовых изделий	2
	Практическое занятие 36. Определение готовности изделий при выпечке	2
	Практическое занятие 37. Определение упека хлебобулочных изделий	2
	Практическое занятие 38. Классификация и основные характеристики хлебопекарных печей	2
	Практическое занятие 39. Схема печи тупикового типа ФТЛ-2	2
	Практическое занятие 40. Схема расстойно-печного агрегата ХПА-40	2
	Практическое занятие 41. Схема ротационной печи Муссон-ротатор 99	2
	Практическое занятие 42. Схема печи для сушки БН-25.	2
	Практическое занятие 43. Расчет выхода хлебобулочных изделий	2
	Практическое занятие 44. Расчет выхода хлебобулочных изделий	2
Тема 1.4 Линии для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий	Содержание	2/8
	1. Технологические схемы производства хлебобулочных изделий	2
	Практическое занятие 45. Аппаратурно-технологическая схема производства пшеничного хлеба	2

		Практическое занятие 46. Аппаратурно-технологическая схема производства ржаного хлеба	2
		Практическое занятие 47. Автоматическая линия по производству хлеба чиабатта/багет	2
		Практическое занятие 48. Машинно-аппаратурная схема линии для производства пшеничных сдобных сухарей.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.05			55
Тематика самостоятельной работы:			
Самостоятельная работа 1. Приготовление пшеничного, ржаного и ржано-пшеничного теста.			19
Самостоятельная работа 2. Оборудование для замеса теста: виды, назначение, устройство,			12
Самостоятельная работа 3. Оборудование для разделки теста: виды, назначение, устройство.			12
Самостоятельная работа 4. Современное оборудование для выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.			12
2 семестр			
Раздел 2. Технологии приготовления мучных кондитерских изделий			74/46
Тема 2.1. Бездрожжевое тесто и изделия из него	Содержание		64/ 24
	1. Ассортимент мучных кондитерских изделий без крема		2
	2. Подготовка кондитерского сырья к производству		2
	3. Приготовление теста для блинчиков		2
	4. Приготовление сдобного пресного теста		2
	5. Рецептура изделий из сдобного пресного теста		2
	6. Приготовление вафельного теста		2
	7. Формование и выпечка вафельного теста		2
	8. Рецептура изделий из вафельного теста		2
	9. Приготовление пряничного теста сырцовым способом		2
	10. Приготовление пряничного теста заварным способом		2
	11. Формование пряничного теста ручным и машинным способом		2
	12. Выпечка и глазирование пряников		2
	13. Рецептура изделий из пряничного теста		2
	14. Приготовление песочного теста.		2
	15. Формование и выпечка песочного теста для печенья, пирожных и кексов		2
	16. Рецептура изделий из песочного теста		2
	17. Приготовление бисквита основного		2
	18. Формование и выпечка бисквита теста		2
	19. Приготовление бисквита круглого (буше)		2

	20. Рецепттура изделий из бисквита теста	2
	21. Приготовление заварного теста	2
	22. Формование и выпечка заварного теста	2
	23. Рецепттура изделий из заварного теста	2
	24. Приготовление пресного слоеного теста	2
	25. Слоеобразование теста	2
	26. Формование и выпечка слоеного теста	2
	27. Рецепттура изделий из слоеного теста	2
	28. Приготовление воздушного теста	2
	29. Формование и выпечка воздушного теста	2
	30. Приготовление воздушно-орехового полуфабриката	2
	31. Приготовление миндального полуфабриката	2
	32. Упаковка и маркировка готовой продукции на специальном технологическом оборудовании. Хранение и транспортирование готовой продукции	2
		2
		2
	Практическое занятие 49. Расчет рабочей рецептуры для сочной с творогом	2
	Практическое занятие 50. Расчет рабочей рецептуры для печенья	2
	Практическое занятие 51. Алгоритм операций разделки теста для трубочек вафельных с начинкой	2
	Практическое занятие 52. Алгоритм операций для набивных пряников	2
	Практическое занятие 53. Алгоритм операций для коврижек и батонов	2
	Практическое занятие 54. Алгоритм операций для торта «Сюрприз»	2
	Практическое занятие 55. Вафельное тесто	2
	Практическое занятие 56. Пряничное тесто	2
	Практическое занятие 57. Песочное тесто	2
	Практическое занятие 58. Бисквитное тесто	2
	Практическое занятие 59. Заварное тесто	2
	Практическое занятие 60. Воздушное тесто	2
Тема 2.2. Оборудование для	Содержание	6/20

производства мучных кондитерских изделий	1. Оборудования для замеса различных видов теста	2
	2. Оборудования для формования изделий из различных видов теста	2
	3. Оборудования для выпечки мучных кондитерских изделий	2
	Практическое занятие 61.Схема пневмовзбивальной машины ХВА	2
	Практическое занятие 62. Схема взбивальной машины	2
	Практическое занятие 63. Схема ротационной формующей машины ШРМ	2
	Практическое занятие 64. Схема штамповально-режущего агрегата	2
	Практическое занятие 65. Схема ротационной печи Муссон-ротатор 99	2
	Практическое занятие 66.Автоматизированная линия производства сахарного печенья	2
	Практическое занятие 67. Автоматизированная линия производства сдобного отсадочного печенья	2
	Практическое занятие 68. Автоматизированная линия производства песочного печенья с начинкой и двухцветного	2
	Практическое занятие 69. Линия пряников заварных глазированных с фруктовой начинкой	2
	Практическое занятие 70. Линия для производства заварных пирожных	2
Тема 2.3. Охрана труда и противопожарные мероприятия	Содержание	4/2
	1. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования. Противопожарная техника безопасности.	2
	2. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха	2
	Практическое занятие 71. Дифференцированный зачет	2
Учебная практика по ПМ.05. Виды работ:		72
1. Ознакомление с учебной лабораторией.		
2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.		
3. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.		
Дублирование на рабочих местах.		
4. Контроль качества сырья, поступающего на производство: изучение нормативной документации		
5. Замес теста для различных видов хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий		
6. Формование тестовых заготовок для различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий		
7. Формование тестовых заготовок для мучных кондитерских изделий		
8. Освоение техники плетения		
9. Приготовление отделочных полуфабрикатов и способов их нанесения па изделия		
10. Укладка тестовых заготовок на листы;		

11. Определение готовности расстойки тестовых заготовок; Выполнение надрезов на поверхности изделий Выпечка изделий.	
Производственная практика по ПМ.05 . Виды работ	144
1. Ознакомление с предприятием.	
2. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.	
3. Изучение должностных инструкций.	
4. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.. Дублирование на рабочих местах.	
5. Ведение технологического процесса производства различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;	
6. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;	
7. . Ведение технологического процесса производства различных видов мучных кондитерских изделий	
8. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства мучных кондитерских изделий	
9. Оформление производственной и технологической документации.	
Всего	216
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.05	45
Тематика самостоятельной работы:	
Самостоятельная работа 5. Нетрадиционное сырье кондитерского производства.	12
Самостоятельная работа 6. Новые виды мучных кондитерских изделий с использованием нетрадиционных видов сырья.	12
Самостоятельная работа 7. Оборудование для замеса теста: виды, назначение, устройство,	12
Самостоятельная работа 8. Современные тенденции при производстве мучных кондитерских изделий.	9

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета: выполнения технологических операций и процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, технологического оборудования хлебопекарного и макаронного производства, мастерской: учебная пекарня 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

Кабинет: выполнения технологических операций и процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, технологического оборудования хлебопекарного и макаронного производства	Оборудование: Стол ученический письменный -13 Стул ученических - 26 Стул преподавателя -1 Стол преподавателя с тумбочкой -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:

№ 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

3.2. 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.

3.3. 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., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для СПО, 5-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2021.
2. Курочкин А.А., Шабурова Г.В., Гордеев А.С., Завражнов А.И. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования. — М.: Юрайт, 2018.
3. Пономарева Е. И., Лукина С. И., Алехина Н. Н., Малютина Т. Н. Технология хлебобулочных изделий. Практикум Издательство "Лань" (СПО) 2022 .

Дополнительные источники:

1. Азаров Б.М., Лисовенко А.Т., Мачихин С.А. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий.- Агропромиздат, 1990.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. – М.: Академия, 2013.
3. Панфилова В.А. Машины и аппараты пищевых производств. - М.: Высшая школа, 2006.
4. Калошина Ю.А. Практикум по расчетам оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий. - М.: Агропромиздат, 2009.
6. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник - М.: ДеЛи принт, 2009.
7. 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.

Интернет-ресурсы:

1. ООО "RUSSIAN BREAD" – технологии хлебопечения, <http://www.russbread.ru>
2. KUKING.NET. Кулинарный портал, <http://kuking.net>
3. РОССИЙСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ. Федеральный портал, <http://www.edu.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся уровень сформированности профессиональных и общих компетенций, обеспечивающих их наличие знаний, умений и навыков практического опыта.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Демонстрирует умение проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИПов и автоматики на линиях производства продуктов питания из растительного сырья в согласно документации.	Наблюдение и экспертная оценка знаний Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из	Демонстрирует умение выявлять и устранять неисправности в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, КИПов и автоматики на линиях производства продуктов питания из растительного	Наблюдение и экспертная оценка знаний Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.

растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	сырья в согласно документации.	
ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.	Демонстрирует умение выполнять техническое обслуживание механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья.	Наблюдение и экспертная оценка знаний Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Демонстрирует умение организовывать рабочее место, оборудование, системы безопасности и сигнализации, КИПы и автоматику на линиях перед запуском процесса производства.	Наблюдение и экспертная оценка знаний Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Демонстрирует умение настраивать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на линиях.	Наблюдение и экспертная оценка знаний Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Демонстрирует умение контролировать процесс производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Наблюдение и экспертная оценка знаний Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной

		практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Демонстрирует умение работать с параметрами качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на линиях.	Наблюдение и экспертная оценка знаний Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	Демонстрирует умение упаковывать и маркировать готовую продукцию.	Наблюдение и экспертная оценка знаний Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических работ. Зачеты по учебной и производственной практике.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Демонстрирует умение выбирать и применять способы решения стандартных и нестандартных профессиональных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Демонстрирует умение осуществлять поиск необходимой информации при помощи современных средств.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует умение планировать и реализовывать профессиональное и личностное развитие, а также предпринимательскую деятельность.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует умение осуществлять взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Демонстрирует умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на русском языке.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Демонстрирует активную гражданско-патриотическую позицию.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрирует заботу об окружающей среде. Знает принципы бережливого производства.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Поддерживает здоровый образ жизни и необходимый уровень физической подготовки.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.
--	---	---