

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш.Булаш

Приказ № __ от _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ
ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05. «Сырье и материалы»**

Профессия 19.01.04 «Пекарь»



г. Симферополь, 2021

Программа дисциплины ОП.05. «Сырье и материалы» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь», входящей в укрупненную группу 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ» Апрышкина Л.Б.

Рабочая программа учебной дисциплины «Сырье и материалы» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № __ от «__» _____ 2021 г.

Председатель ЦМК «ОП»

_____ Ярцева Я. А.

Рабочая программа учебной дисциплины «Сырье и материалы» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Протокол № __ от «__» _____ 2021 г.

Методист

_____ Донченко Я. А

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Сырьё и материалы

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.04 ПЕКАРЬ.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
- рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочных изделий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- химический состав сырья и пищевых продуктов используемого для производства хлебобулочных изделий
- зерно и продукты его переработки
- основное сырьё, мука пшеничная и ржаная
- пищевую ценность, химический состав, сорта муки пшеничной и ржаной, отличительные особенности, основные показатели качества муки
- вспомогательное сырьё для производства хлебобулочных изделий
- виды сырья, используемые для приготовления различных видов теста, требования к качеству
- химический состав различных видов сырья и пищевых продуктов, используемых для выпечки хлебобулочных изделий
- основные свойства химических веществ, входящих в состав сырья
- методы оценки качества сырья и продуктов

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

- ЛР 3 – Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

- ЛР 4 – Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

- ЛР 7 – Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- ЛР 8 –Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
- ЛР 10 – Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
- ЛР 11 – Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
- ЛР 13 – Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
- ЛР 14 – Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
 из них лабораторно-практических 16 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32*
в том числе:	
лабораторные занятия	16*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16*
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме (указать) Зачет</i>	
<i>в этой строке часы не указываются</i>	

Во всех ячейках со звездочкой () следует указать объем часов.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Сырьё и материалы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3		4
Раздел 1 ОП.5. Сырьё и материалы		*		
Тема 1. Введение. Химический состав сырья и готовой продукции	Содержание	*		
	1. Введение Вода жесткая и мягкая. Минеральные вещества. Углеводы. Полисахариды – несхароподобные, их строение, содержание в продуктах	1 1	O.1 стр.75-75	**
	3. Жиры, их химический состав. Белки, их химический состав, классификация, содержание в продуктах. Витамины. Ферменты и прочие вещества	1 1	O.1 стр7-14	
	Практические занятия			
	1. Получение карамелена из сахарозы путем нагревания сахара	1 1	М .У.к вып. практ. зан.	
Тема 2. Методы оценки качества сырья и готовых хлебобулочных изделий. Зерно.	Содержание			
	1. Методы оценки качества сырья и готовых хлебобулочных изделий Зерно. Мука. Ферменты зерна и муки, их характеристика и особенности Физико-химический анализ муки	1 1	O.1 стр.76-80	
	4. Прием и хранение муки Хлебопекарная оценка пшеничной муки	1 1	O.1 стр.75-75	
	Практические занятия			
	2. Определение сорта и качества муки путем получения сырой клейковины	1 1	М .У.к вып. практ. зан	
	3. Рассчитать энергетическую ценность булочных изделий и хлеба	1 1		
Тема 3.	Содержание			

Вода и соль.	1.	Вода и соль Виды соли	1 1	O.1 стр.33-35
	Практические занятия			
	4.	Изучение ассортимента и определение качества молочных продуктов и сыров	1 1	М .У.к вып. практ. зан
Тема 4. Дрожжи	Содержание			
	1.	Виды дрожжей, применяемых в хлебопечении	1 1	O.1 стр.38-- 39
	Практические занятия			
	5.	Определение подъемной силы дрожжей. Определение их качества органолептическим путем	1 1	М .У.к вып. практ. зан
Тема 5. Химические разрыхлители и пищевые кислоты. Солод, крахмал, сахар и сахарные вещества	Содержание			
	1.	Химические разрыхлители и пищевые кислоты Виды и применение солода в хлебопекарной промышленности	1 1	O.1 стр.94- 104
	Практические занятия			
	6.	Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества сахар, крахмала	1 1	М .У.к вып. практ. зан
Тема 6. Молоко, молочные продукты.	Содержание			
	1.	Виды молока и молочных продуктов	1 1	O.1 стр.89-94
	Практические занятия			
	7.	Органолептическая оценка качества молочных продуктов. Работа со стандартами	1 1	М .У.к вып. практ. зан
	8.	Органолептическая оценка качества жиров и масел. Работа со стандартами	1 1	М .У.к вып. практ. зан
	Зачет – итоговая аттестация		1 1	
Самостоятельные работы:			16	
Виды крахмала Сахар Сгущенное и сухое молоко Строение и химический состав яйца Маргарин, специальные пекарские жиры				

Ароматизаторы и другое дополнительное сырье			
Жиры и масла			
Растительные масла, их характеристика			
Изюм, повидло, варенье. Мак, орехи			
Заверточные, упаковочные материалы			
Органолептическая оценка качества пряностей			
Изюм, повидло, варенье.			
Ароматизаторы и другое дополнительное сырье.			
Заверточные, упаковочные материалы.			
Всего	48		

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебной лаборатории: посадочные места студентов, рабочее место преподавателя, рабочая доска; наглядные пособия (учебники, муляжи, образцы продовольственных товаров, плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мультимедийный проектор, лицензионное программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: _____

Дополнительные источники: _____

После каждого наименования печатного издания обязательно указываются издательство и год издания (в соответствии с ГОСТом).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
Распознавать продовольственные товары однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество, обеспечивать их сохраняемость	Распознавание качественных показателей продовольственных товаров Проведение точной (правильной) органолептической оценки качества продовольственных продуктов
Оперативно планировать работу производства	Планирование оперативности работы производства
Получать и подготавливать к работе, необходимые для выполнения заказов ресурсы: сырьё, готовую продукцию, посуду, приборы, оборудование, а так же эффективно их использовать	Получение и подготовку к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а так же эффективность их использования
Участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания	Принятие участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания
Проводить необходимые технологические расчеты для выполнения заказов	Проведение необходимых технологических расчетов для выполнения заказов
Участвовать в составлении и заключении договоров на поставку товаров	Принятие участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров
Проводить приемку продукции по количеству и качеству	Проведение экспертной оценка качества сырья и продукции при приемке товаров
Контролировать осуществление технологического процесса производства	Осуществление контроля технологического процесса производства
Контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортировке, хранению, реализации продукции общественного питания	Осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортировке, хранению, реализации продукции общественного питания
Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества	Идентифицирование продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивание их качества, устанавливание дефектов и определение градации качества
Контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери	Осуществление контроля условий и сроков хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определение и порядок списания товарных

	потерь
Использовать нормативные и технологические документы	Использование нормативных и технологических документов
Готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания	Приготовление и оформление ограниченного ассортимента продукции общественного питания
Производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа	Проведение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказов
Составлять и заключать договора на поставку товаров проводить приемку продукции, контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства	Составление и заключение договор на поставку товаров проводить приемку продукции, контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства
Определять вид, тип и класс организации общественного питания	Определять вид, тип и класс организации общественного питания
Владеть основными понятиями и нормативной базой товароведения	Владение основными понятиями и нормативной базой товароведения
Различать этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска условия и сроки хранения продукции	Различие этапов технологического цикла, способов кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска условия и сроки хранения продукции
Классифицировать организации общественного питания, их структуру	Классифицирование организаций общественного питания, их структуры
Порядок разработки и заключения договоров приемки продукции по количеству и качеству	Понимание порядка разработки и заключения договоров приемки продукции по количеству и качеству
Организовывать и нормировать труд персонала: показательность использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, график выхода на работу	Организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, составление графика выхода на работу
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов
Роль пищи для организма человека	Понимание роли и значения пищи для организма человека
Основные понятия и нормативную базу товароведения	Понимание основных понятий и нормативной базы товароведения
Ассортимент продовольственных товаров	Распознавание ассортимента различных видов продовольственных товаров
Устанавливать дефекты и факторы, влияющие на качество сырья и продуктов	Выявление основных дефектов и пороков, влияющих на качество продовольственных

при хранении	товаров при использовании и хранении
Условия и сроки хранения сырья и продуктов	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов
Идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам	Определение классификации продукции продовольственных товаров по ассортиментным характеристикам и условиям и срокам сохранности продовольственных товаров и сырья
Оценивать качество товаров, устанавливать дефекты и определять градации качества	Оценивание качество товаров, устанавливание дефектов и определение градации качества
Контролировать условия и сроки хранения	Осуществление контроля за условиями и сроками хранения
Готовить и оформлять широкий ассортимент продукции общественного питания	Использование широкого ассортимента продовольственных товаров в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве и потреблении
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания	Нормирование и принципы рационального сбалансированного питания
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Структурирование питания: роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды
Расчёт энергетической и пищевой ценности блюд и различных продуктов питания	Проведение расчетов энергетической и пищевой ценности блюд и различных продуктов
Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Определение ассортимента основных групп продовольственных товаров
Общие требования к качеству сырья и продуктов	Экспертное оценивание качества сырья и продовольственных товаров
Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	Определение условий хранения, товарного соседства, упаковки и транспортировки различных видов продовольственных товаров.