

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 _____ 2022 г.

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

Профессия 19.01.04 «Пекарь»



г. Симферополь, 2022

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 «____» _____ 2022 г.

Председатель ЦМК «ОП»

_____ Елина В.Н.

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 «____» _____ 2022 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 «Сырьё и материалы» 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

Код ПК, ОК	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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).
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

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

ЛР 1 – Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 – Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 – Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России.

Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

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

ЛР 5 – Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 – Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 – Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 – Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 – Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 – Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 – Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 – Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 – Выбирающий оптимальные способы решения профессиональных задач на основе уважения к заказчику, понимания его потребностей

ЛР 14 – Принимающий и исполняющий стандарты антикоррупционного поведения

ЛР 15 – Проявляющий способности к планированию и ведению предпринимательской деятельности на основе понимания и соблюдения правовых норм российского законодательства

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>	

в этой строке часы не указываются

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. Сырье и материалы			*		
Тема 1. Введение. Химический состав сырья и готовой продукции	Содержание		*		
	1.	Введение Вода жесткая и мягкая. Минеральные вещества. Углеводы. Полисахариды – несахароподобные, 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.	
	Содержание				
Тема 2. Методы оценки качества сырья и готовых хлебобулочных изделий. Зерно.	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		
	Содержание				
Тема 3. 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	
	Содержание				
Тема 4. Дрожжи	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	
	Содержание				

Химические разрыхлители и пищевые кислоты. Солод, крахмал, сахар и сахарные вещества	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:

Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2018. – 384 с – Текст : непосредственный.

Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2018. – 336 с. – Текст : непосредственный.

Качурина, Т. А. Метрология и стандартизация : учебник по специальности «Технология продукции общественного питания» / Т. А. Качурина. – 7-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 122, [1] с. : ил., табл.

Мурмузова, Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студентов учреждений СПО / Л. В. Мурмузова. – 6-е изд., стер. – Москва : Академия, 2018. – 288 с. – Текст : непосредственный.

Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова. Л. О. Коршенко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2018. – 199 с. – Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 294 с. – ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/97306> (дата обращения: 20.10.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 132 с. – ISBN 978-5-00032-400-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО

PROFобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/88430> (дата обращения: 20.10.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. – Саратов : Профобразование, 2020. – 117 с. – ISBN 978-5-4488-0582-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/92185> (дата обращения: 20.10.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

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 сохранность	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, установление дефектов и определение градации качества
Контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери	Осуществление контроля условий и сроков хранения для обеспечения сохранности 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 при хранении	Выявление основных дефектов и пороков, влияющих на качество продовольственных 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.