

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 \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**  
профессия 19.01.04 Пекарь



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.04 Термическая обработка теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий» 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: Таранова И.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.04 Термическая обработка теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий» рассмотрена на заседании ЦМК «ПКД»

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель ЦМК «ПКД» \_\_\_\_\_ Е.В. Горченева

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.04 Термическая обработка теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

СОГЛАСОВАНО с работодателем

---

наименование предприятия/организации

---

---

Подпись, должность, инициалы, фамилия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

МП

© Таранова И.В. – автор-составитель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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  
Опыт работы не требуется.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ВД	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 4.3.	Отделять 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

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</li> <li>- сушки сухарных изделий;</li> <li>- наладки и регулирования режима работы печи.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</li> <li>- загружать полуфабрикаты в печь;</li> <li>- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</li> <li>- определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>- разгружать печь;</li> <li>- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</li> <li>- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> <li>- приготавливать отделочную крошку, помаду;</li> <li>- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой и т.д.</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</li> <li>- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</li> <li>- приемы посадки полуфабрикатов в печь;</li> <li>- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</li> <li>- методы расчета выхода готовой продукции</li> <li>- методы определения готовности изделий при выпечке;</li> <li>- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;</li> <li>- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.</li> </ul>

В рамках программы профессионального модуля обучающимися формируются Личностные результаты 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 и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
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	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
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	<b>ЛР 8</b>
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	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>
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	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности	<b>ЛР 13</b>

участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	<b>ЛР 15</b>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 194+648 часов

в том числе в форме практической подготовки 134+648 часов

Из них на освоение МДК – 194 часов

практики, в том числе учебная 216 часа

производственная – 432 часа

Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный по ПМ )

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональн ых общих компетенций	Наименования разделов профессионально го модуля	Суммарн ый объем нагрузки , час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельн ая работа
				Обучение по МДК					Практики		Консультаци и	
				Всег о	В том числе							
Промежут о	Теоретическо го обучения	Лабораторн ых и практически х занятий	Курсовы х работ (проекто в)		Учебна я	Производственн ая						
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12
ПК 4.1.-4.6. ОК 01-ОК 07	МДК.04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий	150	104	104	6	104					2	46
ПК 4.1.-4.6. ОК 01-ОК 07	МДК.04.02. Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	44	30	30	6	6	24				2	14
ПК 4.1.-4.6. ОК 01-ОК 07	Учебная практика, часов	216							216			
ПК 4.1.-4.6. ОК 01-ОК 07	Производственна я практика, часов	432								432		
	Промежуточная аттестация Экзамен по ПМ											
	Всего:	194+648	134+648	134+ 648	12	110	24		216	432	4	60

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<b>МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</b>		<b>150</b>	
<b>Раздел 1. Номенклатура различных видов хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий</b>		<b>64</b>	
Тема 1. Пищевая ценность и ассортимент хлебобулочных, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1. Ассортимент хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий.	2	1,2
	2. Пищевая ценность хлебобулочных изделий.	2	
	3. Пути повышения пищевой ценности.	2	
	4. Производство хлебобулочных изделий с удлинённым сроком хранения.	2	
	5. Новое направление в создании технологий диабетических сортов хлеба.	2	
	6. Создание аппаратурно-технологических схем для хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий	4	2,3
	7. Расчет пищевой ценности хлеба пшеничного и ржаного	2	
Тема 2. Качество хлеба	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1. Понятие качества хлеба и факторы его определяющие.	2	1,2
	2. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба.	2	
	3. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой.	2	
	4. Мероприятия по устранению дефектов хлеба.	2	
	5. Создание аппаратурно-технологических схем для хлебобулочных изделий	4	2,3
	6. Создание аппаратурно-технологических схем для бараночных, сухарных изделий	4	
Тема 3. Выход готовых изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1. Нормы выхода хлеба.	2	1,2
	2. Фактический выход хлеба.	2	
	3. Средние нормы технологических потерь и затрат при выработке хлебобулочных изделий.	2	2,3
	4. Факторы, влияющие на выход готовых изделий	2	
	5. Создание аппаратурно-технологических схем для хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий	4	
	6. Расчет пищевой ценности хлеба пшеничного и ржаного	4	

	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1:</b> -систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите -составление сравнительной характеристики хлеба, булочных и сдобных изделий в виде таблицы -презентация: Пищевые добавки, повышающие пищевую ценность хлеба	16	2,3
<b>Раздел 2. Особенности выпечки хлебобулочных изделий различного ассортимента</b>		<b>50</b>	
Тема 1. Выпечка хлебобулочных, булочных, сдобных изделий	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Теплофизические основы выпечки. 2. Влагообмен тесто-хлеб. 3. Образование твердой хлебной корки. 4. Образование мякиша. 5. Коллоидные процессы. 6. Увеличение объема изделий. 7. Образование мякиша. 8. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. 9. Упек хлеба. 10. Определение готовности хлеба. 11. Выпечка хлеба формового из муки высшего и первого сортов 12. Выпечка хлеба подового из муки ржаной обойной	<b>24</b> 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	1,2
Тема 2. Оборудование для термической обработки тестовых заготовок	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Технологическая характеристика хлебопекарных печей. 2. Режим выпечки хлебобулочных изделий. 3. Типы печей. Расстойно-печные агрегаты. Классификация печей. 4. Основные элементы печей. Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности. 5. <b>Контрольная работа № 1.</b> Особенности выпечки хлебобулочных изделий	<b>10</b> 2 2 2 2 2	1,2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2:</b>	<b>16</b>	2,3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)</li> <li>- подготовка к контрольной работе</li> <li>- подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите</li> <li>-таблица: сравнительная характеристика процессов, происходящих при выпечке хлеба</li> <li>-рисунок: состояние мякиша хлеба из муки с разным содержанием клейковины</li> <li>-составление паспорта оборудования для выпечки хлебобулочных изделий</li> </ul>		
<b>Раздел 3. Выработка бараночных изделий и сушка сухарных изделий</b>		<b>36</b>	
Тема 1. Термическая обработка бараночных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	
	1. Характеристика бараночных изделий.	2	1,2
	2. Натирка теста.	2	
	3. Отлежка.	2	
	4. Формование и расстойка тестовых заготовок.	2	
	5. Ошпарка и выпечка.	2	
	6. Выработка сушек, баранок и бубликов	2	
Тема 2. Сушка сухарных изделий	1. Характеристика сухарей сдобных.	2	
	2. Технологическая схема приготовления сдобных сухарей	2	
	3. Характеристика и производство сухарей армейских.	2	
	4. Режимы сушки сухарных изделий	2	
	5. Сушка сухарных изделий	2	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)</li> <li>- подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите</li> <li>-таблица: сравнительная характеристика сушек, баранок и бубликов</li> <li>-аппаратурно-технологическая схема выработки сухарных изделий</li> </ul>	<b>14</b>	2,3
	<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>2+6</b>	

<b>МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</b>		<b>44</b>	
<b>Раздел 4. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов</b>			
Тема 1. Особенности выпечки теста для кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Выпечка изделий из дрожжевого безопарного теста 2. Особенности выпечки изделий из дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста 3. Особенности выпечки изделий из пряничного, бисквитного, заварного теста. 4. Выпечка изделий из сдобного, вафельного, песочного, пресного теста	<b>4</b>	1,2
	<b>Лабораторно-практические работы</b>  <b>Практическая работа №1.</b> Выпечка кулебяк <b>Практическая работа № 2.</b> Выпечка растягаев <b>Практическая работа № 3</b> Выпечка слоеных изделий с различными фаршами <b>Практическая работа №.4</b> Выпечка изделия сметанник <b>Практическая работа № 5 .</b> Выпечка вафель листовых	<b>10</b>  2 2 2 2 2	2,3
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4:</b> -систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите -аппаратурно-технологическая схема приготовления торта Прага	7	
<b>Раздел 5. Технология отделки мучных кондитерских изделий</b>			
Тема 1. Виды отделки полуфабрикатов для пирожных и тортов	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Назначение отделки, разновидности отделки.	2	1,2
	<b>Лабораторно-практические работы:</b>  <b>Практическая работа №</b> Украшение из крема. <b>Практическая работа №</b> Украшение из желе, фруктовой массы. <b>Практическая работа №</b> Украшения из помады, глазури. <b>Практическая работа №</b> Украшение из сахарной мастики, рецептура. <b>Практическая работа №</b> Украшение из посыпок, рецептура. <b>Практическая работа №</b> Украшения из карамели, рецептура.	<b>14</b>  2 2 2 2 2 2	2,3

	<b>Контрольная работа № 1. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа по разделу 5:</b> -систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к контрольной работе - подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите -доклад: украшения из марципана	7	
	<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>2+6</b>	
	<b>Учебная практика</b> 1. Выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки 2. Выпечка хлебобулочных изделий из ржаной муки 3. Выпечка булочных изделий из пшеничной муки 4. Выпечка сдобных изделий из пшеничной муки 5. Выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки 6. Выпечка мелкоштучных изделий из дрожжевого сдобного теста 7. Сушка сухарных изделий 8. Особенности выпечки изделий из бисквитного теста. 9. Особенности выпечки изделий из заварного теста. 10. Особенности выпечки изделий из заварного теста 11. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема 12. Приготовление отделочных полуфабрикатов из желе и фруктов	216	2,3
	<b>Производственная практика</b> 1. Выпечка теста и изделия из него (безопарного, бездрожжевого, сдобного пресного, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного). 2. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки 3. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба подового 4. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба формового 5. Посадка тестовых заготовок и выпечка сдобных и бараночных изделий. 6. Сушка сухарных изделий 7. Выпечка теста и изделия из него (пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного).	432	2,3

	8. Приготовление отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных 9. Приготовление тортов (бисквитных, песочных, слоеных). 10. Приготовление пирожных (бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых). 11. Обслуживание теплового оборудования для выпечки изделий 12. Проведение санитарно-гигиенической обработки оборудования для выпечки изделий		
	<b>Всего</b>	<b>164+648</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

– «Технология кондитерского производства»;

Лаборатории:

– «Учебный кондитерский цех №1, №2»

– «Техническое оснащение и организация рабочего места».

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

доска, муляжи хлебобулочных, кондитерских изделий, планшеты, плакаты, таблицы, схемы приготовления;

**Технические средства обучения:**

компьютеры, проектор, экран;

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:** технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, производственные столы, производственные ванны, раковины.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

весоизмерительное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина, пароконвектомат, пекарский шкаф, электрическая плита, холодильные шкафы; инструменты (ножи, скалки, формочки для выпечки), инвентарь (сотеиники, сковороды, противни, кастрюли, кондитерские насадки, мешки), столовая посуда.

**Оснащение баз практик:**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Флористика» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills) или их аналоги.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**Нормативные источники:**

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., , Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

#### **Основные источники:**

- 1.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 384 с.
- 2.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс 2012 г.
- 3.Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы: учебно-методическое пособие для НПО/М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова.- Ростов н\Д: Феникс,2012.- 190 с.
- 4.Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. – СПб.: Изд-во “ПРОФИКС”, 2013 г.

#### **Дополнительные источники:**

1.Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003.

2.Бутейкис Н.Б., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: - М.: Академия, 2010.

3.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2011 г.

4.Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО. - М.: Академия, 2006.

5.Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.- М. Академия, 2007.

6.Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие для НПО/ И. И. Потапова, Н.В. Корнеева.- 2-е изд., стер.- М. :Академия,2012.- 64 с.

7.Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий/ Сост. А. В. Павлов.- СПб.: Профи, 2010.- 296 с.

8.Селезнев А. А. Библия Кондитера: кулинария/ А. Селезнев.- 3-е изд. доп.- М.: Эксмо,2012.- 512 с.

9.Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия», 2009.

10. Цыганкова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО/ Т.Б.Цыганкова. - М.: ПрофОбрИздат, 2010.

11. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

#### **Интернет-ресурсы:**

1.Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://supercook.ru>

Тайны кулинарии [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://x-food.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</li> <li>- сушки сухарных изделий;</li> <li>- наладки и регулирования режима работы печи.</li> </ul>	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</li> <li>- загружать полуфабрикаты в печь;</li> <li>- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</li> <li>- определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>- разгружать печь;</li> <li>- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</li> <li>- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> <li>- приготавливать отделочную крошку, помаду;</li> <li>- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой и т.д.</li> </ul>	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</li> <li>- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</li> <li>- приемы посадки полуфабрикатов в печь;</li> <li>- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</li> <li>- методы расчета выхода готовой продукции</li> <li>- методы определения готовности изделий при выпечке;</li> <li>- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;</li> <li>- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.</li> </ul>	<p><i>Устный опрос Тестирование Решение ситуационных задач</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка и оценка решений индивидуальных задач,</li> <li>- тестирование по темам дисциплины.</li> <li>- оценка выполнения практических работ,</li> <li>- проверка и оценка выполнения индивидуальных творческих заданий,</li> </ul> <p><b><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i></b></p>