

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:

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

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	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности	ЛР 13

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	ЛР 14
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	ЛР 15

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	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	20	84				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	26	108		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 работ (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
ПМ.04 « Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»				134	
МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушка сухарных изделий.				104	
МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушка сухарных изделий.					
Тема 1.1 Определение готовности п/ф к выпечке. Прогревание теста.	Содержание			20	
	1.	Определение окончательной расстойки. Быстрота прогрева тестовой заготовки; корка, мякиш		1	1
	2.	Перемещение влаги в тестовой заготовке.		1	1
	3.	Лабораторная работа № 1 Контроль качества расстойки, контроль температуры выпечки, Санитария и гигиена на производстве	М.У., к лаб. раб. №1	1	2
	4.			1	
	5.			1	
	6.			1	
	7.			1	
	8.			1	
	Самостоятельная работа			52	

		Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)			
		Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторных работ			
Тема 1.2 Микробиологические и ферментативные процессы	Содержание учебного материала				
	9.	Активность ферментов Влияние температуры		1	1
	10.	Влияние кислотности Изменение деятельности микрофлоры		1	1
Тема 1.3 Образование вкусовых веществ	11.	Влияние альдегидов и кетонов на аромат хлеба		1	1
	12.	Влияние продолжительности выпечки на образование ароматических веществ.		1	1
Тема 1.4 Изменение белков и крахмала при выпечке	13	Изменение белков при прогревании тестовой заготовки.		1	1
	14	Изменение крахмала при нагревании тестовой заготовки		1	1
Тема 1.5 Упек хлеба	15.	Изменение объема п/ф при выпечке		1	1
	16.	Упек - самая большая потеря в производстве Определение готовности хлеба при выпечке		1	1
Тема 1.6 Хлебопекарные печи	17	Классификация хлебопекарных печей. (канальные, конвекционные, ротационные)		1	1
	18	Организация выпечки изделий		1	1
	19.	Влажность паровоздушной среды.		1	1

Тема 1.7 Режим выпечки.		Подача пара.			
	20.	Температура и продолжительность выпечки.		1	1
Тема 1.8 Выпечка формового и подового хлеба	21.			1	1
	22.	Приготовление теста из ржаной и пшеничной муки. Сравнительная характеристика приготовления ржаного теста		1	1
Тема 1.9 Выпечка булочных и сдобных изделий	23.	Особенности выпечки булочных изделий. Температурный режим.		1	1
	24.	Особенности выпечки сдобных изделий. Температурный режим.		1	1
Тема 1.10 Выпечка бубличных изделий, сушка сухарных изделий	25	Выпечка бубликов, баранок, сушек. Температурный режим.		1	1
	26	Сушка сухарных изделий. Температурный режим		1	1
	27.	Лабораторное задание №2 Ознакомление с хлебопекарными печами различного типа. Принцип работы. Техника безопасности.	М.У., к лаб. раб. №2	1	2
	28.			1	
	29.			1	
	30.			1	
	31.			1	
	32.			1	
	33.	Лабораторное задание №3	М.У., к лаб. раб. №3	1	2
	34.			1	

	35.	Выпечка «Кефе», «Южного Выпечка хлеба формового Контроль и регулирование процесса». Определение упека.		1	
	36.			1	
	37.			1	
	38.			1	
	39.	Лабораторное задание №4 Выпечка хлеба ржано-пшеничного, отрубного Определение окончательной расстойки. Определение упека	М.У., к лаб. раб. №4	1	2
	40.			1	
	41.			1	
	42.			1	
	43.			1	
	44.			1	
	45.	Лабораторное занятие № 5. Выпечка хлеба ржаного «Бородинского» , «Карельский» Контроль и регулировка режима выпечки. Определение упека	М.У., к лаб. раб. №5	1	2
	46.			1	
	47.48.			1	
	49.			1	
	50.			1	
				1	
	51.	Лабораторное занятие № 6. Выпечка батона нарезного, багета Контроль и регулировка режима выпечки. Определение упека	М.У., к лаб. раб. №6	1	2
	52.			1	
	53.			1	
	54.			1	
	55.			1	
	56.			1	
	57.	Лабораторное занятие № 7. Выпечка батонов и хал. Нарезка и отделка изделий перед выпечкой. Выборка готовых изделий из печи Определение упека	М.У., к лаб. раб. №7	1	2
	58.			1	
	59.			1	
	60.			1	
	61.			1	
	62.			1	
	Лабораторное занятие № 8				

	63.	Отделка поверхности и выпечка плюшки «Московская», булочки «Лимонная». Выборка готовой продукции из печи. Определение упека	М.У., к лаб.работе № 8	1	2
	64.			1	2
	65.			1	2
66.	1				
67.	1				
68.	1				
		Самостоятельная работа			
	«Что есть хлеб?» Белок клейковины и его роль в качестве Факторы, влияющие на вкус и запах хлеба				
	73.	Лабораторное занятие № 9 Отделка поверхности, выпечка пирогов открытых и полуоткрытых с повидлом, контроль за температурным режимом. Определение упека	М.У., к лаб.работе №9	1	2
	74.			1	
	75.			1	
	76.			1	
	77.			1	
	78.			1	
	79.	Лабораторное занятие №10 Отделка поверхности кулебяк и расстегаев, выпечка, контроль за температурным режимом. Определение готовности. Определение упека	М.У., к лаб.работе № 10	1	2
	80.			1	
	81.			1	
	82.			1	
	83.			1	
	84.			1	
	85.	Лабораторное занятие №11 Отделка поверхности выборгской сдобы, булочки «Бриошь», «Брецель», выпечка,	М.У., к лаб.работе №11	1	2
	86.			1	
	87.			1	
	88.			1	
	89.			1	

	90.	контроль за температурным режимом Определение упека		1	
	89.	Лабораторное занятие № 12 Отделка поверхности. Укладка на листы и выпечка бублика с кунжутом. Выборка из печи. Определение упека	М.У. к лаб. работе № 12	1	2
	90.			1	
	91.			1	
	92.			1	
	93.			1	
	94.			1	
	95.	Лабораторное занятие № 13 Органолептическая оценка качества формового и подового хлеба, батона нарезного, багета.	М.У.к лаб. работе № 13	1	2
	96.			1	
	97.			1	
	98.			1	
	99.			1	
	100.			1	
	101	Лабораторное занятие № 14 Органолептическая оценка качества мелкоштучных булочных изделий. Плюшки «Московской», «Расстегаев», «Бриошь», «Брецель»	М.У. к лаб. работе № 14	1	2
	102			1	
	103			1	
	104			1	
	Самостоятельная работа				

Самостоятельная работа. Повышение пищевой ценности хлебобулочных и сухарных изделий

Самостоятельная работа. Производство хлебобулочных изделий с удлинённым сроком хранения.

Самостоятельная работа.

Новое направление в создании технологий диетических сортов хлеба.

Самостоятельная работа.

Тенденция развития ассортимента хлебопекарной промышленности.Реферат
Самостоятельная работа. Витаминная ценность хлеба
Самостоятельная работа. Минеральная ценность хлеба.
Самостоятельная работа. Углеводы хлеба и удовлетворения потребности в них
Самостоятельная работа. Выпечка плюшки «Московской»
Самостоятельная работа. Выпечка булочки «Клубничка».
Самостоятельная работа. Выпечка булочки «Лимонной» Схема
Самостоятельная работа. Выпечка рулета с маком Схема
Самостоятельная работа. Выпечка булочки «Вишневый рулет». Схема
Самостоятельная работа. Выпечка пирожков с различными начинками. Схема
Самостоятельная работа. Выпечка рогаликов с повидлом. Схема
Самостоятельная работа. Выпечка пирогов полуоткрытых Схема
Самостоятельная работа. Выпечка булочки с изюмом. Схема
Самостоятельная работа. Выпечка ватрушки с творогом. Схема
Самостоятельная работа. Величина упека и факторы на него влияющие Реферат.
Самостоятельная работа. Потери и затраты при выпечке.Реферат.

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Максимальная учебная нагрузка 60 часов		Уровеносвоен.
			Домашнее задание	Объем часов	
	ПМ.04 « Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»				
	МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных п/ф и отделка мучных кондитерских изделий				
	Раздел 2 Технология приготовления выпеченных п/ф и отделка мучных кондитерских изделий				
1	2		3	4	5
Тема2.1 Отделочные полуфабрикаты		Содержание учебного материала		6	
	105.	Назначение отделки, украшения из крема. Украшения из желе		1	1
	106	Украшения из помады, глазури, айсинг.		1	1
Тема 2. 2 Особенности выпечки из песочного,	107	Температурный режим выпечки печенья отсадного, выемного, нарезного. Температурный режим выпечки профитролей, эклеров.		1	1

бисквитного, заварного полуфабриката					
	108	Особенности выпечки бисквита для рулетов, пирожных и тортов.		1	1
Тема 2.3 Особенности выпечки пряничного, слоеного, пресного сдобного полуфабриката	109	Особенности выпечки пряничного теста, коврижек		1	1
	110	Технология выпечки сдобного теста для ватрушек, сочней, пирожков		1	1
		Лабораторные работы		24	
	111	№1. Выпечка изделий из бисквитного теста, масляного бисквита, печенья песочного отсадного, выемного, нарезного	М.У. к лаб.работе №1	1	2
	112			1	
	113			1	
	114			1	
	115			1	
	116			1	
	117	№2. Выпечка пряников, коврижек, полуфабрикатов из заварного теста: профитролей, эклеров, заварного кольца	М.У. к лаб.работе №2	1	2
	118			1	
	119			1	
	120			1	
	121			1	
	122			1	
	123	№3. Выпечка изделий из пресного слоеного, (Круассан) пресного сдобного теста (Сочник	М.У. к лаб.работе №3	1	2
	124			1	
	125			1	

	126	с творогом) Определение температурного		1	
	127	режима		1	
	128			1	
	129	№4. Отделка пирожных песочных,	М.У. к	1	2
	130	бисквитных, из слоеного полуфабриката.	лаб.работе	1	
	131	(трубочка из слоеного теста с белковым	№4	1	
	132	кремом)		1	
	133			1	
	134			1	
		Консультация	2		
		МДК.04.01	6		
		МДК.04.02 – Комплексный экзамен			
		ПМ.04 Квалиф. экзамен	6		
		Самостоятельная работа:		15	
	Учебная практика 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
	Производственная практика 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			432	2,3

	<p>4. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба формового</p> <p>5. Посадка тестовых заготовок и выпечка сдобных и бараночных изделий.</p> <p>6. Сушка сухарных изделий</p> <p>7. Выпечка теста и изделия из него (пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного).</p> <p>8. Приготовление отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных</p> <p>9. Приготовление тортов (бисквитных, песочных, слоеных).</p> <p>10. Приготовление пирожных (бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых).</p> <p>11. Обслуживание теплового оборудования для выпечки изделий</p> <p>12. Проведение санитарно-гигиенической обработки оборудования для выпечки изделий</p>		
	Всего	164+648	

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