

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 № 145 от 31 августа 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных
изделий в соответствии с технологическими инструкциями
профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания из растительного сырья**

Направленность: Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ.02 «Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18, Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья 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.03 Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями» разработана на основе Федерального государственного рассмотрена на заседании ЦМК «ПКД»

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД» _____ Е.В. Горченева

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.02 «Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Протокол № 1 от «31» августа 2023 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. ПАСПОРТ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий в
соответствии с технологическими инструкциями**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.3	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; - приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; - обслуживания оборудования для приготовления теста; - деления теста вручную; - формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; - работы на тестоделительных машинах; - работы на машинах для формования тестовых заготовок; - разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; - настройки и регулирования режимов работы оборудования; - устранения мелких неполадок оборудования; - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; - сушки сухарных изделий; - наладки и регулирования режима работы печи.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; - оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. - определять различными методами готовность теста в процессе созревания - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; - проводить предварительную (промежуточную) расстойку; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам; - укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; - смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; - производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;

	<ul style="list-style-type: none"> - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; - 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; - 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"> - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; - ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; - массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; - способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; - порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; - рецептуры приготовления смазки; - приемы отделки поверхности полуфабрикатов; - режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; - причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; - устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; - правила безопасного обслуживания оборудования -- устройство и принцип работы оборудования для выпечки теста; - 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

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
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 профессионального 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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – часов

в том числе в форме практической подготовки 16+288 часов

Из них на освоение МДК – 48 часов

практики, в том числе учебная 72 часов

производственная – 216 часов

Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный по ПМ)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа
				Обучение по МДК					Практики		Консультации	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежут.	Теоретического обучения	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12
ПК 2.1.-2.4. ОК 01-ОК 09 ЛР 1-13	МДК.02.01. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями	60	16	48	6	24	16	-			2	20
ПК 2.1.-2.4. ОК 01-ОК 09 ЛР 1-13	Учебная практика, часов	72	72						72			
ПК 2.1.-2.4. ОК 01-ОК 09 ЛР 1-13	Производственная практика, часов	216	216							216		
	Промежуточная аттестация Экзамен по ПМ											
	Всего:	348	304+6	48	6	24	16		72	216	-	20

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
1	2		3	4
ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями				
МДК.02.01 Техничко-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий.				24 +16
Раздел 1. Техничко-технологические основы производства хлеба и хлебобулочных изделий.				
Тема 1 Хлеб – основной продукт питания населения	Содержание			24
	1.	Характеристика хлебопекарной отрасли Актуальные проблемы отрасли.	Д.2 стр. 16 -20	1
	2.	Значение хлебобулочных изделий в питании человека. Основные виды хлебобулочных изделий.	Д.2 стр.22-23	1
Тема 2 Пищевая ценность хлеба	Содержание учебного материала			
	3.	Пищевая ценность хлеба. Пути повышения пищевой ценности	Д.2 стр.27	1
Тема 3 Аппаратурно-технологические схемы	4.	Технологические схемы производства хлебобулочных изделий	Д.2 стр.44-45	1
	5.	Технологическая схема приготовления бараночных изделий.	Д.2 стр. 46	1
Тема.4 Аппаратурно-технологические схемы	6.	Технологическая схема производства соломки	Д.2 стр.47	1
	7.	Схема производства пшеничного хлеба	Д.2 стр. 48	1
Тема 5 Приемка и хранение сырья	8.	Схема производства ржаного хлеба	Д.2 стр.50	1
	9	Организация и ведение технологического процесса на х/п предприятиях. Хранение и подготовка муки к производству	Д.2 стр. 254-258	1
	10	Процессы происходящие при хранении пшеничной муки		1

Тема.6 Приемка и хранение сырья	11.	Процессы протекающие при хранении ржаной муки	Д.2 стр.271	1
	12.	Процессы вызывающие порчу муки при хранении	Д.2 стр.272-274	1
Тема 7 Приемка и хранение сырья	13	Приемка и хранение соли Приемка и хранение дрожжей	Д.2 стр.243	1
	14	Приемка и хранение сахара Приемка и хранение жира	Д.2 стр.246	1
Тема 8 Приемка и хранение сырья	15.	Приемка и хранение молока и молочных продуктов	Д.2 стр.297	1
	16.	Приемка и хранение яиц. Приемка и хранения	Д.2 стр. 300	1
Тема.9 Оснащение производственных цехов	17.	Оснащение складских помещений Оснащение цеха по приготовлению жидких дрожжей. хлебозавода	Д.2 стр конспект.	1
	18.	Оснащение линии по приготовлению опар, заквасок хлебозавода Характеристика	Д.2 стр. стр. конспект	1
Тема10 Оснащение производственных цехов	19	Оснащение тестоприготовительного отделения. хлебозавода	Д.2 стр. стр. конспект	1
	20	Оснащение печного отделения хлебозавода. Характеристика.		1
Тема11 Оснащение производственных цехов	21	Оснащение остывочного отделения хлебозавода. Характеристика.	Д.2 стр. конспект	1
	22	Оснащение экспедиции хлебозавода. Характеристика		1
Тема 12 Техника безопасности на производстве	23	Безопасные условия труда на хлебозаводах при обслуживании тестомесильного оборудования.	О.1 стр.190-192	1
	24	Безопасные условия труда на хлебозаводе при обслуживании печного оборудования Т.Б. при погрузочно- разгрузочных работах		1
	25.	Практическая работа №1	М.У., к прпак.. раб. №1	1
	26.	Расчет производственных рецептур		1
	27.	Расчет выхода хлеба		1

	28.			1
	29.			1
	30.			1
	31.	Практическая работа №2 Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.	М.У. к прак.. раб. №2	1
	32.			1
	33.			1
	34.			1
	35.			1
	36.			1
	37.	Практическая работа № 3 Составление производственных документов	М.У., к прак.. раб. №3	1
	38.			1
	39.			1
	40.			1
	Консультация			2
	Промежуточная аттестация в форме экзамена			6
	Учебная практика 1 Обслуживание оборудования дрожжевого отделения 2 Обслуживание оборудования дрожжевого отделения 3.Обслуживание оборудования тестоприготовительного отделения 4 Обслуживание оборудования тестоприготовительного отделения 5. Обслуживание оборудования тестоприготовительного отделения 6 Обслуживание оборудования тестоприготовительного отделения 7. Обслуживание оборудования печного отделения 8. Обслуживание оборудования печного отделения 9. Обслуживание оборудования печного отделения 10 Обслуживание оборудования печного отделения 11 Обслуживание оборудования экспедиций 12 Обслуживание оборудования экспедиций			72
	Производственная практика 1. Применение приемов и навыков по обслуживаани оборудования дрожжевого отделения			216

	<p>33. Применение приемов и навыков по обслуживанию оборудования цеха нарезки и упаковки. 34 Применение приемов и навыков по обслуживанию оборудования цеха нарезки и упаковки. 35.Применений приемов и навыков по обслуживанию экспедиций</p> <p>Работа на комплексной механизированной линии разделки теста</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение органолептически окончание расстойки. 2. Санитарное обслуживание оборудования для разделки теста 3. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов 	
ПМ.02 квалификационный экзамен Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями		6 ч
Всего		342

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

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 (сотейники, 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 «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации «Профессионалы» по компетенции «Флористика» конкурсного движения «Молодые профессионалы» («Профессионалы») 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.Л.В.Мармузова Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для учреждений сред. проф. образования/ Л.В Мармузова – 6-е изд. стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017 – 288 с.
- 2.М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова Кондитер: учебное пособие / М.Н. Шумилкина Н.В. Дроздова.- Ростов н/Д : Феникс,2017.- 315 с.: ил.- (Среднее профессиональное образование)
- 3.Ермилова С.В. Приготовление, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования /С.В. Ермилова – 3 издание., стер.- М : Издательский центр «Академия», 2017.- 336 с./16/ с цв. ил.

4. 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.

Дополнительные источники:

1.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования /Т.Б.Цыганова – 7-е изд.,стер.-М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 448 с.

2.Пашенко Л.П.Жаркова И.М Технология хлебопекарного производства : Учебник .- СПб.: Издательство «Лань», 2014.-672с.;- (Специальная литература)

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

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

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

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

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

8.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.

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

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

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

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

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

14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс 2012 г.

15.Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы: учебно-методическое пособие для НПО/М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова.- Ростов н\Д: Феникс,2012.- 190 с.

16.Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. – СПб.: Изд-во “ПРОФИКС”, 2013 г.

Интернет-ресурс

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

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

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01-09 ПК 2.1.-2.4	<ul style="list-style-type: none"> - деления теста вручную; - формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; - работы на тестоделительных машинах; - работы на машинах для формования тестовых заготовок; - разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; - настройки и регулирования режимов работы оборудования; - устранения мелких неполадок оборудования; - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; - проводить предварительную (промежуточную) расстойку; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам; - работать с полуфабрикатами из замороженного теста; - укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; - смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; - производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; - обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста; - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; - ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>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</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; - способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; - порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; - рецептуры приготовления смазки; - приемы отделки поверхности полуфабрикатов; - режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; - причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; - устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; - правила безопасного обслуживания оборудования 	
--	--	--