

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.03 Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделия 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.03 «Выполнение работ по приготовлению 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.03 «Выполнение работ по приготовлению 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

Стр.

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; - производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; - 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.
<p style="text-align: center;">Знать</p>	<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 профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 7	<p>Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения.</p> <p>Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей</p>
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

<p>ЛР 11</p>	<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике</p>
<p>ЛР 12</p>	<p>Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания</p>

Всего часов – 300 часов

в том числе в форме практической подготовки 234 часа

Из них на освоение МДК – 150 часов

практики, в том числе учебная 36 часов

производственная – 108 часов

Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный по ПМ) – 6 часов

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 практик. 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 1-12	МДК.03.01.Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий	52	30	52	2	22	30					-	-
ПК 2.1.-2.4. ОК 01-ОК 09 ЛР 1-12	МДК.03.02. Технология деления теста формование тестовых заготовок,разделка мучных кондитерских изделий	46	30	46	6	16	22					2	-
ПК 2.1.-2.4. ОК 01-ОК 09 ЛР 1-12	МДК.03.03 Технология выпекания хлеба,хлебобулочных, бараночных изделий и сушки	52	30	52	6	22	22					2	-

	сухарных изделий											
ПК 2.1.-2.4. ОК 01-ОК 09 ЛР 1-13	Учебная практика, часов	36	36					36				
ПК 2.1.-2.4. ОК 01-ОК 09 ЛР 1-13	Производственная практика, часов	108	108						108			
	Промежуточная аттестация Экзамен по ПМ			6								
	Всего:	300	234	150	18	58	74		36	108	4	0

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.03 Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделия в соответствии с технологическими инструкциями			
МДК.03.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, для мучных кондитерских изделий			52
Раздел 1. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.			
Тема 1.1 Введение	Содержание		22
	1. Классификация хлебобулочных изделий Понятие об унифицированных и производственных рецептурах Подготовка основного сырья к производству	О.2 стр.38-39	1
	2. Замес и образование теста. Способы разрыхления теста	О.1 стр.73-	1
	3. Лабораторная работа № 1	М.У., к лаб. раб. №1	1
	4. Подготовка рабочего места		1
	5. Подготовка сырья к производству.		1
	6. Безопарный способ приготовления тесты.		1
	7. Опарный способ приготовления теста. Работа с рецептурами		1
	8.		1
Тема 1.2 Брожение теста	Содержание учебного материала		
	9. Брожение теста. Микробиологические процессы Биохимические и физические процессы	О.1 стр.95 О.2 стр.44-47	1
	10. Приготовление пшеничного теста на заквасках Непрерывный и периодический способы приготовления теста	О.1 стр.106 конспект	1
Тема 1.3 Приготовления пшеничного теста	11. Способы приготовления пшеничного теста Приготовление теста опарным способом Приготовление теста однофазными способами	Д.1 стр 197	1

	12.	Аппаратурные схемы приготовления теста Приготовление теста на специальных п/ф	Д.1 стр.203	1
Тема 1.4 Приготовление ржаного теста	13.	Кислотообразующие бактерии Жидкие ржаные закваски	О.1 стр.112.114	1
	14.	Разводочный и производственный циклы Приготовление заварки	О.1 стр.115	1
Тема 1.5 Приготовление теста из ржано-пшеничной муки	15.	Технология приготовления теста для заварных сортов хлеба («Бородинский», «Карельский», «Деревенский»)	О.1 стр.116	1
	16.	Технология приготовления теста из смеси ржано-пшеничной муки («Орловский», «Славянский», «Дарницкий», «Украинский»)	О.1 стр. 118	1
Тема 1.6 Приготовление теста для булочных и сдобных изделий.	17.	Приготовление теста для батонов и багетов. Приготовление теста для плетеных изделий	конспект	1
	18.	Приготовление теста для сдобных изделий Обминка Тесто с отсдобкой.	О.2 стр. 49 конспект	1
Тема 1.7 Определение готовности пшеничного и ржаного теста	19.	Определение готовности дрожжевого теста органолептическим и физикохимическим методами	Д.1 стр.243	1
	20.	Организация производства в тестопрigотовительном отделении	Д.1 стр.246	1
Тема 1.8 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	21.	Подготовка основного и дополнительного сырья к производству мучных кондитерских изделий	О.2 стр.5-20	1
	22.	Технология приготовления пресного сдобного теста Составление технологической схемы. Ассортимент изделий из сдобного теста	О.2 стр. 100	1
Тема 1.9 технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	23.	Технология приготовления слоеного пресного теста Составление технологической схемы Ассортимент изделий из слоеного теста	О.2 стр. 108	1
	24.	Технология приготовления заварного теста Технология приготовления песочного теста	О.2 стр. 126, стр. 146	1

		Составление технологической схемы. Ассортимент изделий из заварного и песочного теста		
Тема 1.10 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	25	Технология приготовления бисквитного теста Составление технологической схемы Технология приготовления масляного бисквита Составление технологической схемы	О.2 стр.133 стр. 142	1
Тема 1.11 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	26	Технология приготовления пряничного теста. Тиражение. Составление технологической схемы. Ассортимент изделий из пряничного теста. Технология приготовления теста для медовой коврижки	О.2 стр.158	1
	27	Лабораторное задание №2		1
	28	Подготовка рабочего места.		1
	29.	Приготовление теста для высокорецептурных сдобных изделий с обминкой и отсдобкой: сдобы обыкновенной, сдобы «Выборгской», сдобы «Детской» на основании производственных рецептур	М.У., к лаб. раб. №2	1
	30.			1
	31.			1
	32.			1
	33.			Лабораторное задание №3
	34.	Подготовка рабочего места. Приготовление сдобного, бисквитного, песочного теста на основании производственных рецептур и технологических инструкций	М.У., к лаб. раб. №3	1
	35.			1
36.	1			
37.	1			
38.	1			
39.	Лабораторное задание №4	М.У., к лаб. раб. №4	1	
40	Подготовка рабочего места. Приготовление заварного, пряничного теста заварным и сырцовым способами на основании производственных рецептур		1	
41.			1	
42.			1	
43.			1	
44.		1		
45.	Практическая работа № 1	МУ к пр.р.№1	1	
46.	Расчет производственных рецептур.		1	

	47			1
	48			1
	49			1
	50			1
	51	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
	52			
МДК.03.02 Технология деления теста, формование тестовых заготовок, разделки мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1 Операции разделки теста		Содержание учебного материала		16
	1	Понятие разделки теста Деление теста на куски Округление кусков теста	Д.1 стр.251-252	1
	2	Предварительная расстойка Формование тестовых заготовок Окончательная расстойка	Д.1 стр.257-260	1
Тема 2.2 Разделка теста для хлебных изделий	3	Разделка теста для хлеба формового Разделка теста для хлеба подового Разделка теста для саяк и калачей	Д.1 стр. 263	1
	4	Разделка теста для национальных сортов хлебных изделий	конспект	1
Тема 2.3 Разделка теста для булочных и сдобных изделий	5	Разделка теста для батонов Разделка теста для багетов Разделка теста для пампушек	Д.1 стр.265	1
	6	Разделка теста для бриошь Разделка теста для сдобы обыкновенной Разделка теста для сдобы «Выборгская»	Д.1 стр.267	1
Тема 2.4 Окончательная расстойка тестовых заготовок, отделка поверхности тестовых заготовок.	7	Разделка теста для детской фигурной сдобы Разделка теста для кренделя «Юбилейный»	О.3 стр.167	1
	8	Окончательная расстойка тестовых заготовок Технология приготовления п/ф для отделки. Отделка поверхности тестовых заготовок.	Д.1 стр. 260-262	1
Тема 2.5 Технология приготовления	9	Приготовление сиропов, жженки и помады Приготовление фаршей и начинок	О.2 стр.178-200	1
	10	Приготовление кремов.	О.2 стр.184	

простых и основных отделочных п/ф.		Способы отделки.	О.2 стр.208	1
Тема 2.6 Технология разделки пресного сдобного теста, слоеного пресного теста	11	Технология разделки «Сочней с творогом Технология разделки печенья «Праздничной» Технология разделки ватрушек	О.2 стр.102-103	1
	12	Технология разделки пирожков с различными фаршами. Технология разделки языков слоеных Технология разделки круассанов.	О.2 стр.108-109,113	1
Тема 2.7 Разделка песочного и заварного теста	13	Технология разделки печенья песочного: нарезного, отсадного, выемного.	О.2 стр.152	1
	14	Технология разделки кекса песочного, пирога лимонного Технология разделки профитролей, эклеров, «Шу»	О.2 стр.130	1
Тема 2.8 Разделка пряничного теста и коврижек	15	Технология разделки пряника: вырубного, печатного, лепного Разделка пряников с начинкой	О.2 стр.165	1
	16	Технология разделки «Коврижки медовой с начинкой»		1
		Лабораторные работы:		30
	17	Лабораторная работа № 1	МУ к лаб. р. № 1	1
	18	Подготовка рабочего места		1
	19	Подготовка сырья к производству		1
	20	Разделка теста на хлеб формовой и подовый из пшеничной муки. Разделка теста на хлеб «Бородинский» Разделка теста для хлеба «Мат-накаш», багетов		1 1
	21	Лабораторная работа № 2	МУ к лаб. р. № 2	1
	22	Подготовка рабочего места		1
	23	Подготовка сырья к производству		1
	24	Разделка теста на плетенку из 3,4,5 жгутов Разделка теста на сдобу «Выборгскую», детскую фигурную сдобу		1 1
25	Лабораторная работа № 3	М.У к лаб. р. № 3	1	
26	Подготовка рабочего места		1	
27	Подготовка сырья к производству		1	
28	Приготовление творожного яблочного, грибного фаршей. Разделка пирожков из пресного слоеного теста. Разделка круассанов, разделка языков.		1 1	

				1
	29	Лабораторная работа № 4 Подготовка рабочего места Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропа для тиражирования Разделка пряничного теста. Разделка теста для коврижки медовой	М.У. к лаб. р.№ 4	1
	30			1
	31			1
	32			1
	33			1
	34			1
	35	Практическая работа № 1 Работа со сборником рецептов на кондитерские изделия. Расчет производственных рецептов	М.У. к практ. р.№ 1	1
	36			1
	37			1
	38			1
				1
	Консультация		2	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
МДК.03.03 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки, сухарных изделий, приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий				
	Содержание учебного материала			
Тема 3.1 Процессы происходящие в тестовой заготовке при выпечке	1	Прогревание тестовых заготовок	О.1 стр.168-169 О.1 стр. 170-172	1
	2	Образование твердой корки Образование мякиша. Микробиологические процессы при выпечке Упек и факторы на него влияющие.		1
Тема 3.2 Режим выпечки хлебных изделий	3	Характеристика зон пекарной камеры Температурный режим	О.1 стр.173-174 О.1 стр.176	1
	4	Организация выпечки хлебобулочных изделий		1
Тема 3.3 Выпечка подового хлеба и булочных изделий	5	Хлебопекарные формы для выпечки хлеба. Способы отделки поверхности тестовой заготовки подового хлеба перед выпечкой.	О.1 стр. 178 О.1.стр. 179	1
	6	Температурный режим выпечки булочных изделий		1
Тема 3.4 Выпечка плетеных и сдобных изделий	7	Температурный режим выпечки для плетеных изделий. Методы контроля.	О.1 стр.180 конспект	1
	8	Температурный режим выпечки для мелкоштучных изделий. Методы контроля		1

Тема 3.5 Выпечка пирогов, калачей, кренделей	9	Определение окончательной расстойки.	О.2 стр. 65-67	1
	10	Подготовка к производству посыпок, яичной смазки, мака, орехов. Температурный режим выпечки для изделий массой 1.0 кг и больше	конспект	1
Тема 3.6 Выпечка мучных кондитерских изделий	11	Отделка поверхности перед выпечкой изделий из пресного сдобного теста, Температурный режим выпечки.	О.2 стр.104	1
	12	Отделка поверхности перед выпечкой изделий из пресного слоеного теста, Температурный режим. Особенности выпечки	конспект	1
Тема 3.7 Выпечка мучных кондитерских изделий	13	Особенности выпечки изделий из бисквитного теста. Температурный режим.	О.2 стр. 127-128	1
	14	Особенности выпечки изделий из заварного теста. Температурный режим.		1
		Особенности выпечки изделий из пряничного теста. Температурный режим	О.2 стр.166-170	
Тема 3.8 Выпечка бараночных изделий и сушка сухарных изделий	15	Натирка и отлежка теста для бараночных изделий	конспект	1
	16	Ошпаривание бараночных изделий перед выпечкой. Температурный режим выпечки бараночных изделий. Сушка и нарезка плит для сухарных изделий		1
Тема 3.9 Определение готовности хлебобулочных изделий.	17	Органолептический метод определения готовности выпеченных изделий	О.1 стр. 181	1
	18	Физикохимический метод определения	конспект	1
Тема 3.10 Остывание и усушка хлеба. Процессы происходящие в хлебе при хранении	19	Условия и сроки хранения	Д.1 стр.300-304	1
	20	Транспортировка Усушка. Черствление хлеба и способы сохранения свежести хлебобулочных изделий		1
Тема 3.11 Упаковка хлебобулочных изделий. Санитарные требования	21	Упаковывание хлебобулочных изделий	Д.1 стр.313-317	1
	22	Виды упаковочных материалов и способы упаковки Санитарные требования. Моющие средства. Дезинфицирующие средства		1
		Лабораторные работы		30
	23	Лабораторная работа № 1	М.У к лаб.	1
	24	Подготовка рабочего места	раб. № 1	1
	25			1

26	Отделка поверхности хлебных и булочных изделий перед выпечкой (смазка, нарезка, посыпка). Выпечка. Выемка готовых изделий из печи. Укладка.		1 1 1
27	Лабораторная работа № 2	М.У к лаб. раб. № 2	1
28	Подготовка рабочего места		1
29	Отделка поверхности мелкоштучных булочных и сдобных изделий перед		1
30	выпечкой (смазка, нарезка, посыпка). Выпечка. Выемка готовых изделий из печи. Укладка. Упаковка.		1 1 1
31	Лабораторная работа № 3		М.У к лаб. раб. № 3
32	Подготовка рабочего места		1
33	Ошпаривание бубличных и бараночных изделий перед выпечкой. Отделка		1
34	поверхности. Выпечка. Укладка. Упаковка.		1 1 1
35	Лабораторная работа № 4	М.У к лаб. раб. № 4	1
36	Подготовка рабочего . Выпечка полуфабрикатов из бисквитного, заварного,		1
37	песочного, пряничного теста с учетом особенностей температурного режима		1
38			1
39			1
40			1
	Практическая работа		
41	Практическая работа № 1	М.У. к практ. раб № 1	1
42	Расчет выхода х/б изделий		1
43	Расчет упека		1
44	Расчет усушки		1 1
	Консультация	2	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
	Учебная практика		36

	<ul style="list-style-type: none"> 1 Приготовление теста для хлебобулочных изделий 2 Приготовление теста для сдобных изделий 3 Приготовление теста для мучных кондитерских изделий 4 Деление теста на куски, округление и формование тестовых заготовок 5 Разделка теста для бараночных изделий ручным способом 6 Укладка на листы, платки, в формы сформованные полуфабрикаты на примере булочных изделий 7 Ручная разделка теста для блинов и оладий 8 Формование бисквитного, песочного, теста на примере изделий. 9 Разделка теста для кексов 10 Выпечка хлебобулочных изделий. 11 Выпечка мучных кондитерских изделий 	
	<p>Производственная практика</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Приготовление различных видов теста из пшеничной и ржаной муки 2. Деление дрожжевого теста на куски вручную. 3. Округление тестовых заготовок. 4. Формование тестовых заготовок для различных видов хлебобулочных и сдобных изделий. 5. Укладка на листы, платки, в формы сформованные полуфабрикаты. 6. Деление, округление, формование заготовок из дрожжевого теста различных видов хлебобулочных и сдобных изделий с помощью тестоделительных, округлительных машин. 7. Натирка и отлежка теста для бараночных изделий 8. Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий 9. Обслуживание формующего оборудования. 10. Работа на комплексной механизированной линии разделки теста 11. Определение органолептически окончание расстойки. 12. Санитарное обслуживание оборудования для разделки теста 13. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов 	108
ПМ.03 квалификационный экзамен Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделия в соответствии с технологическими инструкциями		6 ч
Всего		300

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.Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003.
- 3.Бутейкис Н.Б., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: - М.: Академия, 2010.
- 4.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2011 г.
- 5.Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО. - М.: Академия, 2006.
- 6.Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.- М. Академия, 2007.
- 7.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.
- 8.Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий/ Сост. А. В. Павлов.- СПб.: Профи, 2010.- 296 с.
- 9.Селезнев А. А. Библия Кондитера: кулинария/ А. Селезнев.- 3-е изд. доп.- М.: Эксмо,2012.- 512 с.
- 10.Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия», 2009.
- 11..Цыганкова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО/ Т.Б.Цыганкова. - М.: ПрофОбрИздат, 2010.
- 12.Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
- 13.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс 2012 г.
- 14.Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы: учебно-методическое пособие для НПО/М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова.- Ростов нД: Феникс,2012.- 190 с.
- 15.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 отделывать 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; 	<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"> - 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 	
--	---	--