

Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР

Ан Анкудович О.В.

«30» 08 2021 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК промышленных
биотехнологий

Протокол № 1 от 27 августа 2021 г.

Копосова Копосова М.А.

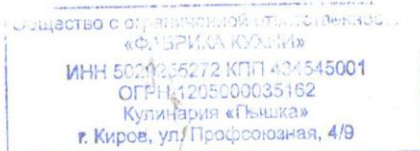
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

19.01.04 ПЕКАРЬ

**ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности
хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.**

Согласовано: *Трант*

Печать, дата, подпись работодателя: 01.09.2021



Киров 2021 год

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии
среднего профессионального образования

19.01.04 ПЕКАРЬ

Организация: Кировское областное государственное профессиональное
образовательное автономное учреждение «Кировский технологический
колледж пищевой промышленности»

Составители:

Копосова Мария Александровна, преподаватель специальных дисциплин
Дёмина Ирина Алексеевна, мастер производственного обучения высшей
квалификационной категории.

Сигова Екатерина Алексеевна, мастер производственного обучения.

©

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**,

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских 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. 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области производства хлебобулочных изделий с присвоением квалификаций: пекарь – тестовод -дрожжевод; пекарь – формовщик теста; пекарь-машинист тесторазделочных машин; формовщик теста - машинист тесторазделочных машин; пекарь – кондитер; пекарь-мастер на базе основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО 1 выпекания хлеба, хлебобулочных и изделий бараночных изделий;

ПО 2 сушки сухарных изделий;

ПО 3 выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;

ПО 4 выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

ПО 5 наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

У 1 определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;

У 2 загружать полуфабрикаты в печь;

- У 3 контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- У 4 определять готовность изделий при выпечке;
- У 5 разгружать печь;
- У 6 определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- У 7 выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- У 8 оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- У 9 приготавливать отделочную крошку, помаду;
- У 10 производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

- З 1 методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- З 2 режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- З 3 условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- З 4 ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- З 5 приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- З 6 методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- З 7 методы расчета выхода готовой продукции;
- З 8 методы определения готовности изделий при выпечке;
- З 9 правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- З 10 нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **442** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **166** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **114** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **52** часов;

учебной практики - **60** часов

производственной практики – **216** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
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).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Раздел ПМ.04.01. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. МДК.04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	118	82	28	36	48	-
ПК 4.5 ПК 4.6	Раздел ПМ.04. 2 Термическая обработка теста и отделка поверхности мучных кондитерских изделий. МДК.04.02 Технология приготовление выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	48	32	16	16	12	-
	Учебная практика	60				60	
	Производственная практика,	216					216
	Всего:	442	114	46	52	60	216

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ.04.01. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.		166	
МДК.04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий		82	
Тема 1.1. Условия и режим выпечки хлебобулочных изделий из пшеничной муки.	<p>Содержание</p> <p>1. Определение понятия выпечка хлеба. Способы выпечки хлеба.</p> <p>2. Изучение процессов протекающих в тестовой заготовке при радиационно-конвективной выпечке.</p> <p>3. Прогревание теста и образование корки</p> <p>4. Изучение коллоидных и микробиологических процессов</p>	40	
		2	1
		2	2
		2	
		2	

	протекающих при выпечке;		
5.	Изучение биохимических процессов протекающих при выпечке;	2	
6.	Упек и факторы влияющие на упек;	2	
7.	Формы и листы применяемые для выпечки;	2	
8.	Антиадгезионные покрытия форм и листов. Эмульгаторы.	2	
9.	Изучение оборудования применяемого для выпечки;	2	
10.	Изучение устройства и принципа работы печей тупикового типа;	2	
11.	Изучение устройства и принципа работы печей туннельного типа;	2	
12.	Изучение устройства и принципа работы расстойно-печных агрегатов и печей камерного типа;	2	
13.	Изучение режимов выпечки хлебных изделий;	2	
14.	Изучение определения готовности выпеченных изделий	2	
15.	Изучение условий и режим выпечки формового и подового хлеба;	2	
16.	Изучения условий и режим выпечки булочных и батонных изделий.	2	
17.	Изучения условий и режим выпечки сдобных изделий.	2	
18.	Изучения условий и режим выпечки сухарных изделий	2	
19.	Изучения условий и режим выпечки бараночных изделий	2	
20.	Контрольная работа	2	
Лабораторные работы		12	2
1.	Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки изделий выпеченных на поду;	2	
2.	Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки изделий выпеченных в формах;	2	
3.	Определение влажности батонных изделий;	2	
4.	Определение кислотности высокорецептурных изделий;	2	

	5.	Определение процента пористости мякиша формового пшеничного хлеба;	2	
	6.	Определение органолептических показателей качества хлебобулочных изделий	2	
	Практические занятия		4	
	1.	Определение дефектов батонных изделий, вызванные нарушением режима выпечки;	2	
	2.	Определение дефектов плетёных изделий, вызванные нарушением режима выпечки;	2	
	Самостоятельные работы		22	3
	1.	<i>Изучение ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста; *</i>	6	
	2.	<i>Изучение нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий. *</i>	6	
	3.	<i>Изучение правил техники безопасности при выборке готовой продукции; *</i>	4	
	4.	<i>Подготовка к экзамену*</i>	6	
Тема 1.2. Условия и режим выпечки хлебобулочных изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки.	Содержание		14	2
	1.	Изучение процессов происходящих в ржаном тесте при выпечке;	2	
	2.	Изучение влияния кислотности в ржаном тесте на температурный режим и продолжительность выпечки;	2	
	3.	Изучения условий и режим выпечки ржаного хлеба;	2	
	4.	Изучения условий и режим выпечки ржано-пшеничного подового хлеба;	2	
	5.	Изучения условий и режим выпечки ржано-пшеничного формового хлеба;	2	
	6.	Изучения условий и режим выпечки улучшенных сортов хлеба;	2	
	7.	Методы определения готовности изделий из ржаной муки	1	

	при выпечке;		
8.	Контрольная работа	1	
Лабораторные работы		10	2
1.	Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки ржаного хлеба;	2	
2.	Определение влажности ржаного хлеба;	2	
3.	Определение кислотности ржаного хлеба;	2	
4.	Определение процента пористости мякиша ржаного хлеба;	2	
5.	Определение органолептических показателей качества ржаного хлеба.	2	
Практические занятия		2	
1.	Определение дефектов ржаного хлеба, вызванные нарушением режима выпечки;	2	
Самостоятельные работы		18	3
1.	<i>Изучение применения черствого, бракованного хлеба;*</i>	3	
2.	<i>Изучение образования ароматических веществ в тесте при выпечке;*</i>	3	
3.	<i>Изучение изменений происходящих в крахмале и белках во время выпечки;*</i>	3	
4.	<i>Изучения приемов выпечки и подготовки изделий к выпечке;*</i>	3	
5.	<i>Подготовка к экзамену*</i>	3	
Примерная тематика домашних заданий			
Составление кроссвордов по выпечке изделий из различных видов дрожжевого теста;			
Составление тестов по выпечке изделий из различных видов дрожжевого теста;			
Подготовка докладов о выпечке изделий из различных видов дрожжевого теста;			
Подготовка рефератов о выпечке изделий из различных видов дрожжевого теста;			

Учебная практика		60	
Виды работ			
Определение готовности полуфабрикатов, после окончательной расстойки к выпечке.			
Контролирование парового и температурного режима пекарной камеры.			
Обслуживание оборудования для выпечки хлебобулочных изделий;			
Выпекание сухарных плит и сушка нарезанных ломтей сухарей.			
Приготовление отделочной крошки, помады.			
Отделывание поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.			
Раздел ПМ.04. 02.		60	
Термическая обработка теста и отделка поверхности мучных кондитерских изделий.			
МДК.04.02 Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		32	
Тема 2.1.	Содержание	16	2
Условия и режим выпечки мучных кондитерских изделий	1. Изучение условий и режим выпечки изделий из пресного слоёного теста;	2	
	2. Изучение условий и режим выпечки изделий из песочного теста;	2	
	3. Изучение условий и режим выпечки вафельных листов;	1	
	4. Изучение условий и режим выпечки медового полуфабриката;	1	
	5. Изучение условий и режим выпечки изделий из пряничного теста;	2	

6.	Изучение условий и режим выпечки бисквитного полуфабриката;	1		
7.	Изучение условия и режим выпечки бисквита для рулетов;	1		
8.	Изучение условий и режим выпечки изделий из заварного теста	1		
9.	Изучение условия и режим выпечки воздушного полуфабриката;	1		
10.	Изучение условия и режим выпечки кексов;	2		
11.	Контрольная работа;	2		
Лабораторные работы		14		2
1.	Определение дефектов слоеного полуфабриката, вызванных нарушением режима выпечки;	2		
2.	Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки бисквитного полуфабриката;	2		
3.	Определение влажности бисквитного полуфабриката;	2		
4.	Определение влажности медового полуфабриката;	2		
5.	Определение влажности песочного полуфабриката;	2		
6.	Определение процента пористости мякиша бисквита;	2		
7.	Определение процента поваренной соли в песочном полуфабрикате;	2		
Практическая работа		2		
1.	Определение дефектов бисквита, вызванные нарушением режима выпечки;	2		
Самостоятельные работы		16	3	
1.	<i>Изучение условия и режим выпечки отсадочных видов печенья;*</i>	3		
2.	<i>Изучение условия и режим выпечки песочного печенья.*</i>	3		
3.	<i>Изучение печного оборудования, правила эксплуатации;*</i>	2		
4.	<i>Изучение ассортимента пряничных изделий;*</i>	3		
5.	<i>Изучение ассортимента вафельных изделий;*</i>	2		

	б. <i>Проработка конспекта, подготовка к экзамену</i>	3	
<p align="center">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Составление кроссвордов по выпечке изделий из различных видов бездрожжевого теста; Составление тестов по выпечке изделий из различных видов бездрожжевого теста; Подготовка докладов о выпечке изделий из различных видов бездрожжевого теста; Подготовка рефератов о выпечке изделий из различных видов бездрожжевого теста;</p>			
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Обслуживание оборудования для выпечки хлебобулочных изделий; Контролирование парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов после выпечки.</p>		24	
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <p>Обслуживание оборудования для выпечки хлебобулочных изделий; Выпечка хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; Контролирование парового и температурного режима пекарной камеры. Сушка сухарных изделий; Определение готовности полуфабрикатов после выпечки. Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья; Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; Наладка и регулирование режима работы печи;</p>		216	
Всего		467	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

1. Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
2. Технологического оборудования хлебопекарного производства.

Лаборатория:

1. Химического и технохимического анализа.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

1. Комбинированный шкаф с классной доской;
2. Рабочий стол преподавателя;
3. Стул;
4. Стулья (скамейки) для обучающихся;
6. Компьютер преподавателя .

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- плакаты по темам «Приготовление теста для хлебобулочных изделий»

Оборудование мини-пекарни:

- просеиватель;
- печь ХПЭ-70;
- печь «Муссон-ротор»;
- машина тестоделительная «Восход ТД-2»;
- шкаф расстойный электрический «Бриз-122»;
- дежеопрокидыватель ДО-3;
- ванна моечная двухсекционная;
- вагонетки лотковые;
- тестомесильная машина «Прима140» с подкатной дежой;
- столы технологические;
- элеватор;
- автовесы;
- вытяжное устройство с пароконвектоматом;
- душ для мытья внутренней поверхности камеры;
- протвini плоские хромированные;
- чаны для заварки;
- шкаф стерилизатор для обработки инвентаря;
- сушильный стеллаж;
- лоток хлебный;
- тележка складная;
- короб для транспортировки муки;

- сбивальная машина «Стар микс 152»;
- тестораскаточная машина для слоёного теста;
- холодильный шкаф;
- ларь холодильный;
- тестоокруглитель «Восход-ТО-5»
- тестозакаточная машина «Восход-ТЗ-3М»;
- тележка «шпилька»;
- кондитерский инвентарь(насадки, мешки);
- порционные весы;
- шкаф предварительной расстойки «Бриз плюс»;
- заварочная машина «ХЗМ-50»;
- формы хлебные;
- электрическая плита 2-х комфорочная «ЭП-2»;
- форма для бисквита;
- стеллаж для инвентаря.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- титровальная установка;
- прибор Чижова;
- сушильный шкаф;
- ступка;
- весы;
- холодильник;
- термостат;
- рефрактометры;
- лабораторная посуда (колбы, пробирки, мерные цилиндры, мерные ложки, тигли, бюретки, пипетки);
- лабораторные столы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2015. Гриф Минобр.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2015. - 304 с. Гриф Минобр.
3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.
4. Калачев м. В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 288 с. Гриф Минобр.

5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М. : Мастерство. 2014.- 320 с. Гриф Минобр.
 6. Медведев Г. М. Технология и оборудование макаронного производства.— М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013. Гриф Минобр.
 7. Пашенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2015 – 389 с. Гриф Минобр.
 8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
 9. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий(Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пашенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. _М.: КолосС, 2014. – 215 с. Гриф Минобр.
 10. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
 11. Пучкова Л. И., Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2013. – 559 с. Гриф Минобр.
 12. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР- М.: Колос, 2013. Гриф Минобр.
 13. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия. Гриф Минобр.
 14. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.
 15. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
 16. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.
 17. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2014. Гриф Минобр.
 18. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учеб.-справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд-во, 2014. Гриф Минобр.
- Дополнительные источники:**
1. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2011. – 480 с.
 2. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 1 2012.
 3. Драгилев, АЖ Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учеб.», 2012. - 368 с.: ил
 4. Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2011. – 72 с
 5. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.- СПб.: ГИОРД, 2009.
 6. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.-СПб.: ГИОРД, 2001
 7. Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2014.
 8. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2010.

9. Рабочий адаптированный учебник по дисциплине Технология и организация хлебопекарного производства [Текст] / Г. П. Исаева. - Саратов: ФГОУ СПО "Саратовский финансово-технологический техникум".

10. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2001.

11. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2000.

12. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2000.

13. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. _ М., 2005.

Периодические издания

1. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность».

2. Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»

3. Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса

Internet ресурсы:

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http\\:www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html)

2. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by

3. Сайт хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>

4. Сайт колледжа <http://www.sarftt.ru/>

5. Интернет ресурсы: kuking.net
hlebopechka.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивает учебно-методическими документами:

1. Учебной программой профессионального модуля
2. Календарно-тематическим планированием (КТМ);
3. Поурочными планами;
4. КИМами;

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется в соответствии с разработанными рекомендациями. Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по одним учебно-методическим печатным изданием по междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по профессиональному модулю за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего из 3 наименований отечественных журналов: «Пищевая промышленность», «Хлебопекарная и кондитерская промышленность».

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП по профессии «Пекарь» предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

При реализации данного модуля производственная практика проводится концентрировано, учебная проводится после изучения МДК. Продолжительность учебной практики - **6 часов**, производственной практики - **7,2 часа**.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются техникумом по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин:

- Технология производства дрожжей;
- Приготовление теста для хлебобулочных изделий;
- Разделка теста;

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсам: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Мастера: квалификация на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	1. Определяет готовность полуфабрикатов к выпечке в соответствии с технологией приготовления;	1-3,5-6,8-11: Сопоставление результатов формализованного наблюдения за
ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	2. Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин; 3. Контролирует и регулирует режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий в соответствии с нормативными документами; 4. Проводит органолептическую оценку в соответствии с технологическими показателями;	деятельностью с эталонном. 1,4,7,12-13 : сопоставление продуктов практической деятельности с эталонном. Текущий контроль в форме:
ПК 4.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.	5. Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин; 6. Отделяет поверхность готовых хлебобулочных изделий в соответствии с технологией приготовления; 7. Проводит органолептическую оценку в соответствии с технологическими показателями;	- контрольных работ по темам МДК.
ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	8. Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин; 9. Контролирует и регулирует режим сушки сухарных изделий в соответствии с нормативными	

	документами;	
ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	10.Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин; 11.Понтролирует и регулирует режим приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами; 12.Проводит органолептическую оценку в соответствии с технологическими показателями;	<i>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</i>
ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	13.Проверяет техническую готовность оборудования пекарного цеха к работе в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач при выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий – организация работы, – соблюдение температурного и	

	влажностного режима выпечки – оценка эффективности и качества выполнения;	Инновационная информация по выполнению профессиональных задач.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов выпечки	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	Наблюдение за коммуникативными взаимоотношениями.
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов бригады (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Формализованное наблюдение за Соблюдением безопасных приемов в процессе обслуживания оборудования
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области разработки технологических процессов выпечки	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	– соблюдение техники безопасности при обслуживании печного оборудования	