

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кирилловна
Должность: Директор
Дата подписания: 21.04.2022 16:48:08
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c62178e0d1e71a27f9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико - технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
специальность
среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработана в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 299
от «23» августа 2021 г.

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 15 от 22.06.2021 г.

Председатель ЦК: _____/М.Н.Барская/

Разработчик:

Кутова Елена Авенировна, преподаватель

"__" _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

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:

- подготовки к работе производства хлебобулочного и мучного кондитерского изделий и своего рабочего места;
 - поддержания в чистоте и порядке рабочих мест;
 - проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов;
 - упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной и мучной кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
 - приготовления хлебобулочной продукции и мучных кондитерских изделий стандартного ассортимента;
 - процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции, простых мучных кондитерских изделий;
 - порционирования (комплектации), раздачи продукции массового спроса;
 - изготовления простых элементов для производства сложных видов хлебобулочной и мучной кондитерской продукции и ее презентации;
- упаковки готовой хлебобулочной и мучной кондитерской продукции;

уметь:

- организовывать рабочее место пекаря;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве продукции;
 - изготавливать изделия и проводить презентацию;
 - безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной и мучной кондитерской продукции;
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
 - отпускать готовую хлебобулочную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной и мучной кондитерской продукции;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия;

знать:

- нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность пекаря;
 - рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;
 - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;
 - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в производстве, и правила ухода за ними;
 - правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции;
 - принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 252 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 162 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –108 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 54 часа;

производственной практики – 90 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования.
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<p>Промежуточная аттестация в форме: ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – квалификационный экзамен МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья и МДК 06.01 Организация производственной деятельности Пекаря – комплексный дифференцированный зачет</p>	

3. СТРУКТУРА И 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. лабораторные работы часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1. – ПК 2.4. ПК 3.1., ПК.3.3, ПК 3.4.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	162	108	22	32	-	54	-	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	90								90
	Всего:	252	108	22	32	-	54	-	-	90

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		108	
МДК.06.01 Организация производственной деятельности «Пекаря»			
Введение	Содержание	2	
	1 Современные тенденции в хлебопекарной промышленности. Значимость профессии «пекарь».		<i>1</i>
Тема 1.1. Приготовление теста.	Содержание	12	<i>1,2</i>
	1 Общие понятия о замесе и брожении теста. Виды полуфабрикатов хлебопекарного производства (опары, заварки, закваски, жидкие дрожжи и др.)		
	2 Краткая характеристика тестоприготовительного оборудования. Санитарные требования.		
	3 Методы определения готовности полуфабрикатов.		
	4 Дефекты хлеба от неправильного приготовления теста.		
	Практические занятия	4	<i>2,3</i>
	1 Практическое занятие № 1. Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим показателям.		
	2 Практическое занятие № 2. Изучение полуфабрикатов, хлебопекарной продукции на базовом предприятии.		
	Самостоятельная работа	10	<i>2,3</i>
	1 Проработка конспекта: Способы приготовления теста	2	
	2 Составление таблицы : Классификация способов тестоприготовления с указанием основных технологических параметров	2	
	3 Составление таблицы :Порядок безопасной эксплуатации тестомесильного оборудования (перед началом работы, во время работы, по окончании работ, в аварийных ситуациях)	2	
	4 Составление таблицы: Органолептические показатели пшеничного и ржаного теста	2	
	5 Изучение нормативных документов :«Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях»	2	
Тема 1.2. Приготовление теста из пшеничной муки	Содержание	16	<i>1,2</i>
	1 Классификация способов приготовления пшеничного теста. Приготовление теста опарным способом: на большой густой и густой опарах, жидких опарах.		
	2 Безопарный и ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки.		
	Практические занятия	4	<i>2,3</i>
	1 Практическое занятие № 3 Изучение нормативно-технической документации. Виды и особенности рецептур.		
	2 Практическое занятие № 4 Расчет производственной рецептуры для пшеничного теста, приготовленного безопарным способом, периодически.		

	Лабораторные занятия		8	
	1	Лабораторное занятие № 1 Приготовление теста из пшеничной муки опарными способами.		
	2	Лабораторное занятие № 2 Приготовление теста из пшеничной муки безопасным способом.		
	3	Лабораторное занятие № 3. Приготовление теста из пшеничной муки ускоренным способом.		
	4	Лабораторное занятие № 4 Определение готовности полуфабрикатов в процессе созревания.		
	Самостоятельная работа		4	
	1	Выполнение реферата: Технологический процесс приготовления теста из пшеничной муки», «Процессы протекающие при замесе теста»	2	
	2	Составление презентации: Современные способы приготовления пшеничного теста и изделия из него.	2	
Тема 1.3. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	Содержание		12	1, 2
	1	Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста многофазным способом на густых и жидких заквасках.		
	2	Микрофлора ржаных заквасок и теста. Приготовление ржаного теста однофазным способом.	2	2,3
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 5 Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления и ржано-пшеничного теста на жидкой закваске с завариванием муки	6	
	Лабораторные занятия			
	1	Лабораторное занятие № 5 Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки на заквасках.		
	2	Лабораторное занятие № 6 Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки однофазным способом на подкислителях.	4	
	3	Лабораторное занятие № 7 Определение готовности ржано-пшеничного теста в процессе созревания..		
	Самостоятельная работа		4	
	1	Проработка конспекта лекции: микрофлора ржаного теста, реологические свойства ржаного теста,	2	
	2	Выполнение реферата: современные способы приготовления теста для ржаных изделий и из смеси ржаной и пшеничной муки	2	
Тема 1.4. Разделка теста	Содержание		20	1,2
	1	Разделка теста. Общие понятия. Виды тесторазделочного оборудования. Краткая характеристика.		
	2	Особенности и технологическое значение операций деления теста на куски, округления, предварительной расстойки.		
	3	Формование тестовых заготовок, окончательная расстойка. Факторы, влияющие на продолжительность расстойки		
	4	Санитарные требования к содержанию тесторазделочного отделения.	4	2,3
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 6 Составление аппаратурно-технологической схемы разделки теста для булочных и сдобных изделий.		
	2	Практическое занятие № 7 Разбор причин дефектов хлебобулочной продукции от неправильной разделки.	8	
	Лабораторные занятия			
	1	Лабораторное занятие № 8 Способы разделки теста для хлебных изделий.		
2	Лабораторное занятие № 9 Способы разделки теста для булочных изделий.	3		
3	Лабораторное занятие № 10 Способы разделки теста для сдобных изделий.			

	4	Лабораторное занятие № 11 Приготовление отделочных полуфабрикатов		
	Самостоятельная работа		6	
	1	Выполнить реферат: Современные способы формовки изделий	2	
	2	Составить презентацию: «Что такое Worldskills», Современные способы формовки и отделки различного ассортимента хлебобулочных изделий	2	
	3	Составить презентацию: Тесторазделочное оборудование	2	
Тема 1.5 Приготовление теста и разделка для мучных кондитерских изделий	Содержание		18	1,2
	1	Способы разрыхления теста. Виды теста для мучных кондитерских изделий.		
	2	Бисквитное и песочное тесто: характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности теста, требования к его качеству.		
	3	Слоеное тесто: характеристика, рецептура, особенности технологии приготовления.		
	4	Способы разделки песочного, слоеного и бисквитного полуфабрикатов.		
	5	Технология приготовления теста для различного вида печенья, пряников.		
	6	Способы формования печенья, пряников.		
	Практические занятия		2	2,3
	1	Практическое занятие № 8 Изучение правил и приемов разделки слоеного теста вручную и на тестораскаточной машине.		
	Лабораторные занятия		4	
	1	Лабораторное занятие № 12. Разделка слоеного теста		
	2	Лабораторное занятие № 13 Разделка различных видов мучных кондитерских полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа		12	
	1	Выполнение реферата «О современных технологиях приготовления мучных кондитерских изделий» «Современные виды сырья для производства мучных кондитерских изделий».	4	
2	Составление презентаций: «Праздничные изделия», «Новые виды печенья», «Новые виды пирожных и тортов»	4		
3	Составление презентации: Оборудование для формовки печенья и пряников	2		
4	Проработка конспекта: Виды мучных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	2		
Тема 1.6 Выпечка хлеба и мучных кондитерских изделий	Содержание		22	1,2
	1	Должностная инструкция пекаря. Процессы происходящие в тестовой заготовке при выпечке.		
	2	Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных изделий.		
	3	Режимы выпечки мучных полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий.		
	4	Классификация оборудования для выпечки, их техническая характеристика. Правила техники безопасности при их эксплуатации.		
	5	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, технология отложенной выпечки.		
	6	Приготовление отделочных полуфабрикатов, фаршей. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.		
	Практические занятия		4	3
	1	Практическое занятие № 9 Расчет величины упека и величины технологических затрат при выпечке.		
	2	Практическое занятие № 10 Разбор дефектов изделий, вызванных нарушением режима выпечки.		
Лабораторные занятия		6		

	1	Лабораторное занятие № 14 Выпечка хлебобулочных изделий.		
	2	Лабораторное занятие № 15 Органолептическая оценка качества выпеченных изделий.		
	3	Лабораторное занятие № 16 Выпечка мучных кондитерских изделий. Оценка качества выпеченных изделий.		
	Самостоятельная работа		8	
	1	Составление таблицы «анализ преимуществ и недостатков печей тупикового и туннельного типа, подовых и роторных печей»	2	
	2	Составление презентации «Современные виды и способы отделки изделий до выпечки»	2	
	3	Проработка конспекта об особенностях выпечки формовых и подовых изделий, изделий с отделкой поверхности.	2	
4	Подготовка реферата «Современное технологическое оборудование для выпечки на малых предприятиях»	2		
Тема 1.7.Упаковка и хранение готовой продукции	Содержание		6	2
	1	Правила укладки хлебобулочных изделий в лотки, контейнеры, вагонетки, витрины. Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке и маркировке изделий.		
	2	Хранение хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при хранении. Усушка.		
	Практические занятия		2	3
	1	Практическое занятие № 11 Изучение дефектов изделий, вызванных нарушением правил укладки и хранения.		
	Самостоятельная работа		10	
	1	Изучение нормативных документов: должностные инструкции пекаря 2-4 разрядов, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	6	
2	Проработка конспекта о сроках хранения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2		
3	Составление презентации «Правила витринной выкладки готовой продукции»	2		
Производственная практика по профилю специальности			90	
Виды работ				
<ul style="list-style-type: none"> • Деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин • Округление кусков тестовых заготовок, предварительная расстойка. • Обслуживание дежеподъемника. • Обслуживание тестоделителя. • Обслуживание оборудования для формования тестовых заготовок для различных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, а также вручную. • Работы на машинах для формования тестовых заготовок; • Смазка и отделка поверхности полуфабрикатов; • Придание окончательной формы тестовым заготовкам. • Выпечка формового хлеба. • Выпечка подового хлеба. • Выпечка булочных изделий. • Выпечка рогаликов и сдобных изделий. 				

<ul style="list-style-type: none"> • Выпечка слоеных изделий. • Подготовка кондитерских листов, противней, для выкладки сформованных изделий. • Укладка тестовых заготовок на кондитерские листы • Контроль качества окончательной расстойки полуфабрикатов • Подбор технологических режимов для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, а также мучных кондитерских изделий. • Упаковка хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. 		
Всего	252	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии и организации производства», лабораторий «Технохимического контроля производства» и «Хлебопекарного производства».

Оборудование учебного кабинета «Технологии и организации производств: посадочных мест - 36, рабочее место преподавателя, стенды по тематике, доска. Интерактивная обучающая программа по дисциплине «Технология и организация хлебопекарного производства».

Лаборатория «Технохимического контроля производства»:

Оборудование лаборатории: посадочных мест - 16, рабочее место преподавателя, мойка, шкафы для хранения посуды, стенды по тематике; сушильный шкаф; посуда; инвентарь, инструменты; реактивы, прибор ИДК, электронные весы, прибор КВАРЦ, титровальная установка, набор лабораторной посуды, материалов, реактивов; шкафы для хранения.

Лаборатория «Учебная пекарня»: рабочих мест - 5, оборудованные мойкой, расстойными шкафами, печами, посудой, инвентарем, весами, тестомесильными машинами, индукционными плитами, планетарными миксерами, столами производственными, стеллажами, газовыми печами.

Материально-техническая база социальных партнеров АО «Чебоксарский хлебозавод №2», АО «Акконд», ПКФ «Смак», кондитерские г. Чебоксары: производственные цехи с механизированными и поточными линиями, технологические лаборатории.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник, 2018
2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б. Цыганова. - 7-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2014.- 448 с. - (Профессиональное образование).
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2018. - 336 с

Дополнительные источники:

1. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на хлеб и хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия и методы оценки качества. Гриф Минобр.
2. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
3. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.
4. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
5. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр
6. Сборник ГОСТ Мучные кондитерские изделия. Гриф Минобр
7. Техническое описание компетенции «Хлебопечение» по стандартам Worldskills

Internet ресурсы:

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике http://db/portal/sites/portal_page.html
2. Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru
3. Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru

4. Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
5. Федеральный портал «Информационно- коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>
6. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
7. Сайт хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>
8. «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>
9. Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>
10. Национальная сборная по компетенции «Хлебопечение» <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/khlebopechenie/>

Специализированное программное обеспечение:

Интерактивная обучающая программа по дисциплине «Технология и организация хлебопекарного производства», презентации; фильмы по профилю модуля.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к практической подготовке -производственной практике специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по рабочей профессии Пекарь» является освоение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла:

ЕН. 01. Математика; ЕН. 02. Экологические основы природопользования; ЕН. 03. Химия; ОП. 04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; ОП. 05. Автоматизация технологических процессов; ОП. 06. Информационные технологии в профессиональной деятельности; ОП. 07. Метрология и стандартизация; ОП. 08. Правовые основы профессиональной деятельности; ОП. 10. Охрана труда; ОП. 11. Безопасность жизнедеятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: наличие образования по профилю с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов. - правильность взвешивания, растворения, дозирования необходимого сырья.
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, согласно заданному условию; - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса, брожения, расстойки
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - составлена схема технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть;
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	- определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов - правильность взвешивания, растворения, дозирования необходимого сырья.
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления мучных кондитерских изделий; - разработана характеристика назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и выпечка заготовок, их технологические параметры; - составлена схема технологических операций по подготовке мучных кондитерских изделий к реализации в торговую сеть;
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства мучных кондитерских изделий по заданной ситуации; - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную	Планирует свою деятельность в рамках заданных параметров;

деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	определяет оптимальные методы, формы и способы решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности, их эффективность и качество выполнения согласно заданной ситуации
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; делает выводы и принимает решения в условиях неопределенности; решает профессиональные задачи в соответствии с поставленной целью
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Планирует информационный поиск; владеет способами систематизации информации; интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия; моделирует профессиональную деятельность с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.); справляется с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды)
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности; осознает степень персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения; демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно организует собственные приемы обучения, в том числе в рамках исследовательской деятельности; дает оценку собственного продвижения, личностного развития
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области профессиональной деятельности; выбирает эффективные технологии и рациональные способы выполнения профессиональных задач; владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности на уровне технологического процесса