

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

*Приложение № ____
к программе ПОиСПА
по профессиям
16472 Пекарь,
19460 Фотограф*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 "ПЕКАРЬ (3 РАЗРЯДА)"

профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации
обучающихся
по профессиям 16472 Пекарь, 19460 Фотограф

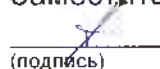
Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. N 30 (выпуск № 51); Профессиональным стандартом по профессии 33.021 Пекарь, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н; Профессиональным стандартом Специалист по предоставлению маникюрных и педикюрных услуг, утвержденного Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 № 1126н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Хлебуш Е.В., мастер производственного обучения

Одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 14 от 05.09.2017 г.

Председатель ПЦК
 / Михомова Е. В.
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
 А.Е. Путрина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Директор производства
(должность)

ООО "Тюменский техникум"
(организация/предприятие)

Михомова Е. В.
«14» 05 2017 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (3 разряда)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа ПМ. 02 Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь (3 разряда)" является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16472 Пекарь (3 разряда), 19460 Фотограф, в части освоения работ Пекаря и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Ведение технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий

ПК 2.2. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных 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:

- приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции;
- порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса;
- помощь пекаря в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;
- упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

знать:

- Технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;
- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- Правила и технологии расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **720** часов, в том числе практических занятий **130** часов.

Учебная практика – **216** часов; Производственная практика – **324** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выполнение работ пекаря, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Ведение технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий
ПК 2.2	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности
ОК 3	Нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02. Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» (3 разряда)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. л.п.з.			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1-2.2	МДК. 02.01 Технологии производства хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий	180	180	130			
	Учебная практика	216				216	
	Производственная практика	324					324
	Всего:	720	180	130		216	324

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02. Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» (3 разряда)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
МДК. 02.01 Технологии производства хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий			
Раздел 1. Организация предприятий выпускающие сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия		40	
Тема 1.1. Нормативные и технологические документы для организации	Содержание учебного материала	4	1
	Характеристика предприятий выпускающие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. Организация рабочих мест на предприятиях	2	
	Нормативные и технологические документы выпускающие сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Тема 1.2. Техническое оснащение и классификация оборудования	Тематика лабораторно - практических занятий	2	
	Лабораторно-практическое занятие № 1 Составление технологической схемы и технологических карты для выпечки	2	
	Содержание учебного материала	8	1
	Механическое оборудование, общие правила эксплуатации оборудования и техника безопасности	2	
	Тепловое оборудование, общие правила эксплуатации оборудования и техника безопасности	2	
	Холодильное оборудование, общие правила эксплуатации оборудования и техника безопасности	2	
	Вспомогательное оборудование, общие правила эксплуатации оборудования и техника безопасности	2	
	Тематика лабораторно практических занятий	6	
	Лабораторно-практическое занятие № 2 Составление технологических схем по набору оборудования для пекарни	2	
	Лабораторно-практическое занятие №3 Составление технологических схем по подготовке рабочего места пекаря	2	
	Лабораторно-практическое занятие №4 Составление технологических схем по набору сырья для выпечки хлебобулочной и мучнисто кондитерской продукции	2	
Тема 1.3. Виды сырья, подготовка и хранения	Содержание учебного материала	2	2
	Классификация сырья по его назначению, его характеристика и правила хранения	2	
	Тематика лабораторно практических занятий	18	
	Лабораторно-практическое занятие №5 Лабораторные исследования и отбор пробы для анализа на сыпучее сырье	2	
	Лабораторно-практическое занятие №6 Лабораторные исследования и отбор пробы для анализа на жидкое сырье	2	
	Лабораторно-практическое занятие №7 Лабораторные исследования и отбор пробы для анализа на масло жировые	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	Лабораторно-практическое занятие №8 Лабораторные исследования и отбор пробы для анализа на густоту полуфабриката	2	
	Лабораторно-практическое занятие №9 Лабораторные исследования на определение запаха, вкуса и хруста муки	2	
	Лабораторно-практическое занятие №10 Лабораторные исследования на определение вкус и запах воды	2	
	Лабораторно-практическое занятие №11 Лабораторные исследования на определение чистоту сахара	2	
	Лабораторно-практическое занятие №12 Лабораторные исследования на определение качество хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Лабораторно-практическое занятие №13 Лабораторные исследования на определение качество мучнисто кондитерские изделия	2	
Раздел 2. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс приготовления		58	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий	Содержание учебного материала	4	
	Виды отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий	2	2
	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий	2	
	Тематика лабораторно практических занятий	10	
	Лабораторно-практическое занятие №14 Работа по сборнику, составление технологической карты и схемы для приготовления сиропа для пропитывания изделий и жженки	2	
	Лабораторно-практическое занятие №15 Работа по сборнику, составление технологической карты и схемы для приготовления сиропа для глазировки и инертного сиропа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №16 Работа по сборнику, составление технологической карты и схемы для приготовления помады основной и молочной	2	
	Лабораторно-практическое занятие №17	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	Работа по сборнику, составление технологической карты и схемы для приготовления штрейзеля		
	Лабораторно-практическое занятие №18 Работа по сборнику, составление технологической карты и схемы для приготовления глазури для покрытия изделий	2	
Тема 2.2. Технология приготовления сложных, сдобных хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	8	1
	Технологические этапы приготовления сложных, сдобных хлебобулочных изделий	2	
	Виды теста для приготовления сложных, сдобных хлебобулочных изделий	2	
	Виды фаршей, начинок и технология приготовления для хлебобулочных изделий	2	
	Техника безопасности при работе на технологическом оборудовании, оказание первой медицинской помощи	2	
	Тематика лабораторно практических занятий	36	
	Лабораторно-практическое занятие №14 Технология изготовления, составление схемы и технологической карты на праздничные пироги.	2	
	Лабораторно-практическое занятие №15 Подготовка сырья и замес теста и разделка теста на праздничные пироги. Подготовка начинки.	2	
	Лабораторно-практическое занятие №16 Расстойка и выпечка праздничных пирогов. Оценка требований к качеству изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №17 Технология изготовления, составление схемы и технологической карты на фигурные пироги	2	
	Лабораторно-практическое занятие №18 Подготовка сырья и замес теста, и разделка теста на фигурные пироги. Подготовка начинки.	2	
	Лабораторно-практическое занятие №19 Расстойка и выпечка фигурных пирогов. Оценка требований к качеству изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №20 Технология изготовления, составление схемы и технологической карты на открытые пироги	2	
	Лабораторно-практическое занятие №21 Подготовка сырья и замес теста, и разделка теста на открытые пироги. Подготовка начинки	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	Лабораторно-практическое занятие №22 Расстойка и выпечка открытых пирогов. Оценка требований к качеству изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №23 Технология изготовления, составление схемы и технологической карты на пиццу.	2	
	Лабораторно-практическое занятие №24 Подготовка сырья и замес теста, и разделка теста. Подготовка начинки для пиццы	2	
	Лабораторно-практическое занятие №25 Расстойка и выпечка пиццы. Оценка требований к качеству изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №26 Технология изготовления, составление схемы и технологической карты праздничный каравай	2	
	Лабораторно-практическое занятие №27 Подготовка сырья и замес теста, и разделка теста на праздничные каравай	2	
	Лабораторно-практическое занятие №28 Расстойка и выпечка каравая. Оценка требований к качеству изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №29 Технология изготовления, составление схемы и технологической карты праздничный куличи пасхальные	2	
	Лабораторно-практическое занятие № 30 Подготовка сырья и замес теста, и разделка теста на праздничные куличи	2	
	Лабораторно-практическое занятие №31 Расстойка и выпечка кулича. Оценка требований к качеству изделия	2	
Раздел 3. Технология приготовления мучных кондитерских изделий		46	
Тема 3.1. Классификация и приготовление мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала.	14	1
	Классификация мучных кондитерских изделий на производстве	2	
	Технология приготовления и процессы, происходящие при выпечке бисквитных полуфабрикатов	2	
	Технология приготовления и процессы, происходящие при выпечке песочных полуфабрикатов	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	Технология приготовления и процессы, происходящие при выпечке заварных полуфабрикатов	2	
	Технология приготовления и процессы, происходящие при выпечке пряничных полуфабрикатов	2	
	Технология приготовления и процессы, происходящие при выпечке кексовых полуфабрикатов	2	
	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов. Составление дегустационных листов	2	
Тема 3.2.Работа по сборнику, составление технической документации и выпечка изделий	Содержание учебного материала	2	1
	Подготовка работы по технической документации, подготовка рабочего места пекаря, проверка работы технологического оборудования	2	
	Тематика лабораторно практических занятий	30	
	Лабораторно-практическое занятие № 32 Составление технологической карты и схемы для выпечки бисквита основного. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов.	2	
	Лабораторно-практическое занятие № 33 Выпечка бисквита основного. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие № 34 Выпечка рулета бисквитного с повидлом. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №35 Составление технологической карты и схемы для выпечки песочного теста и изделия из него. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов.	2	
	Лабораторно-практическое занятие №36 Выпечка песочных изделий-коржик молочный. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №37 Выпечка песочных изделий- печенье шоколадное. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №38 Составление технологической карты и схемы для выпечки заварного теста и изделия из него. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов.	2	
	Лабораторно-практическое занятие №39	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	Выпечка заварных изделий-профитроли. Заполнение дегустационного листа		
	Лабораторно-практическое занятие №40 Выпечка заварных изделий- кольцо заварное. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №41 Составление технологической карты и схемы для выпечки пряничного теста и изделия из него. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов.	2	
	Лабораторно-практическое занятие №42 Выпечка пряничных изделий- пряники медовые. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №43 Выпечка пряничных изделий-коврижка медовая с начинкой. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №44 Составление технологической карты и схемы для выпечки кексового теста и изделия из него. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов.	2	
	Лабораторно-практическое занятие №45 Выпечка кексовых изделий- кекс столичный. Заполнение дегустационного листа	2	
	Лабораторно-практическое занятие №46 Выпечка кексовых изделий- кекс творожный. Заполнение дегустационного листа	2	
Раздел 4.Энергетическая и пищевая ценность сложных хлебобулочных и мучнисто- кондитерских изделий		16	
Тема 4.1. Расчеты на энергетическую и пищевую ценность для выпеченных изделий	Содержание учебного материала	2	1
	Основные понятия энергетической и пищевой ценности изделий №22	2	
	Тематика лабораторно практических занятий	14	
	Лабораторно-практическое занятие №52 Расчет энергетической и пищевой ценности на праздничные, фигурные и открытые пироги	2	
	Лабораторно-практическое занятие №53 Расчет энергетической и пищевой ценности на каравай и куличи	2	
	Лабораторно-практическое занятие №54 Расчет энергетической и пищевой ценности на бисквитные изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №55 Расчет энергетической и пищевой ценности на песочные изделия	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	Лабораторно-практическое занятие №56 Расчет энергетической и пищевой ценности на заварные изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №57 Расчет энергетической и пищевой ценности на пряничные изделия	2	
	Лабораторно-практическое занятие №58 Расчет энергетической и пищевой ценности на кексовые изделия	2	
Раздел 5. Контроль качества готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий		22	
Тема 5.1 Контроль за качеством готовых изделий	Содержание учебного материала	2	1
	Лабораторной контроль и исследование готовых изделий для хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий	2	
	Тематика лабораторно практических занятий	14	
	Лабораторно-практическое занятие №59 Решение практических ситуаций по выявлению различных причин возникновения дефектов при выпечке праздничных пирогов	2	
	Лабораторно-практическое занятие №60 Решение практических ситуаций по выявлению различных причин возникновения дефектов при выпечке фигурных пирогов	2	
	Лабораторно-практическое занятие №61 Решение практических ситуаций по выявлению различных причин возникновения дефектов при выпечке открытых пирогов	2	
	Лабораторно-практическое занятие №62 Решение практических ситуаций по выявлению различных причин возникновения дефектов при выпечке пицц	2	
	Лабораторно-практическое занятие №63 Решение практических ситуаций по выявлению различных причин возникновения дефектов при выпечке караваев и куличей	2	
	Лабораторно-практическое занятие №64 Решение практических ситуаций по выявлению различных причин возникновения дефектов при выпечке бисквитных, песочных и пряничных изделий	2	
	Лабораторно-практическое занятие №65	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
	Решение практических ситуаций по выявлению различных причин возникновения дефектов при выпечке заварных и кексовых изделий		
Раздел 6 Презентация, хранение и транспортировка готовых изделий		4	
Тема 6.1. Хранение, транспортирование и презентация готовых изделий	Содержание учебного материала	4	1
	Виды упаковочных материалов. Условия, сроки хранения и транспортировка мучнисто-кондитерских изделий.	2	
	Принципы и приемы презентации хлебобулочной и мучнисто-кондитерской продукции потребителям. Правила и технологии расчетов с потребителями	2	
Экзамен			
Всего		180	
Учебная практика		216	
Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Вводный инструктаж по техники безопасности на производстве 2. Ознакомление с процессом изготовления отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий 3. Ознакомление с технологическим процессом приготовления сиропа для глазировки и инертного сиропа 4. Ознакомление с технологическим процессом для приготовления помады основной и молочной 5. Ознакомление с технологическим процессом приготовления штрейзеля и глазури 6. Ознакомление с процессом замеса теста на пироги и пиццы 7. Ознакомление с технологическим процессом выпечки пирогов и пицц 8. Ознакомление с процессом замеса теста на куличи и каравай 9. Ознакомление с технологическим процессом выпечки куличей и караваев 10. Ознакомление с процессом замеса теста на мучнисто-кондитерские изделия 11. Ознакомление с технологическим процессом выпечки мучнисто-кондитерские изделий в смену 12. Ознакомление с процессом замеса теста на бисквитные полуфабрикаты 13. Ознакомление с технологическим процессом выпечки бисквитных полуфабрикатов 14. Ознакомление с процессом замеса теста на песочные полуфабрикаты 15. Ознакомление с технологическим процессом выпечки песочных полуфабрикатов 			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
16. Ознакомление с процессом замеса теста для заварных полуфабрикаты 17. Ознакомление с технологическим процессом выпечки заварных полуфабрикатов 18. Ознакомление с процессом замеса теста на пряничные полуфабрикаты 19. Ознакомление с технологическим процессом выпечки кексовых полуфабрикатов 20. Ознакомление с приемом и оформлении платежей за хлебобулочную продукцию 21. Ознакомление с отпуском готовой продукции 22. Презентация и упаковка готовых изделий Дифференцированный зачет			
Производственная практика		324	
Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторный инструктаж по техники безопасности на производстве. Ознакомление с хлебопекарным производством 2. Изготовления отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий. 3. Приготовления сиропа для глазировки и инертного сиропа под руководством пекаря более высокой квалификации 4. Приготовления помады основной и молочной под руководством пекаря более высокой квалификации 5. Приготовления штрейзеля и глазури под руководством пекаря более высокой квалификации 6. Выполнение замеса теста на пироги и пиццы под руководством пекаря более высокой квалификации 7. Выпечка пирогов и пицц под руководством пекаря более высокой квалификации 8. Выполнение замеса теста куличи и каравай под руководством пекаря более высокой квалификации 9. Выпечка куличей и караваев под руководством пекаря более высокой квалификации 10. Выполнение замеса теста на мучнисто-кондитерские изделия под руководством пекаря более высокой квалификации 11. Выпечка мучнисто-кондитерские изделий в смену под руководством пекаря более высокой квалификации 12. Выполнение замеса теста на бисквитные полуфабрикаты под руководством пекаря более высокой квалификации 13. Выпечка бисквитных полуфабрикатов в смену под руководством пекаря более высокой квалификации 14. Выполнение замеса теста на песочных полуфабрикатов под руководством пекаря более высокой квалификации 15. Выпечка песочных полуфабрикатов в смену под руководством пекаря более высокой квалификации 16. Выполнение замеса теста на заварных полуфабрикатов под руководством пекаря более высокой квалификации 17. Выпечка заварных полуфабрикатов в смену под руководством пекаря более высокой квалификации 18. Выполнение замеса теста на пряничных полуфабрикатов под руководством пекаря более высокой квалификации 19. Выпечка пряничных полуфабрикатов в смену под руководством пекаря более высокой квалификации 			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
20. Выполнение замеса теста на кексовых полуфабрикатов под руководством пекаря более высокой квалификации 21. Выпечка кексовых полуфабрикатов в смену под руководством пекаря более высокой квалификации 22. Требования к качеству и сроки хранения отделочных полуфабрикатов на производстве 23. Требования к качеству и сроки хранения хлебобулочных изделий 24. Требования к качеству и сроки хранения мучнисто-кондитерским изделиям 25. Приемом и оформление платежей за хлебобулочную продукцию на производстве 26. Отпуск готовой продукции на хлебобулочном производстве 27. Упаковка и презентация готовых изделий на производстве 28. Выполнение санитарных правил и норм для уборки оборудования и инвентаря под руководством пекаря более высокой квалификации Дифференцированный зачет			
МДК. 02.01 Технологии производства хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий		180	
Учебная практика		216	
Производственная практика		324	
Квалификационный экзамен			
Всего		720	

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Технологии кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты;

Стенды;

Схемы;

Справочные таблицы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Лаборатория Приготовления пищи для проведения лабораторно-практических занятий по специальной технологии и технологии мучных кондитерских изделий.

Оборудование лаборатории:

электроплиты

водонагреватель

СВЧ- печь

хлебопечка

электро-мясорубка

расстойный шкаф

разделочные столы

кухонный и кондитерский инвентарь и инструменты

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 178 с. – (Профессиональное образование) - URL: www.biblio-online.ru

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016.

3. 4.Бурчакова И.Ю, Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / Бурчакова И.Ю, Ермилова – 4-е изд. – М.: Академия, 2017. – 384 с.

Дополнительная литература:

1. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: www.academia-moscow.ru

Интернет- ресурсы:

1. 350 сортов хлебобулочных изделий:
<https://bookree.org/reader?file=1239044&pg=16>

2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий
https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/003_00_sbornik_retseptur_muchnykh_konditerskikh_izdeliy/000.htm

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения ПМ.02. осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, устного и письменного тестирования, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, производственной практики и квалификационного экзамена.

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Ведение технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.	Экспертная оценка выполнения практической работы.
	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.	Устный опрос.
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.	Тестирование.
	Ведение технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	Устный опрос.
ПК 2.2 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы.
	Замешивание, измельчение, формовка, начинка хлебобулочной продукции.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы.
	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы.
	Регулирование режим приготовления мучных кондитерских изделий	Тестирование.

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
ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы.
ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы.
ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы.
ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи.	Осуществление эффективного поиска необходимой информации, использование различные источники, включая электронные. Демонстрация умения использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.