

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04
ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА
ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ПРОФЕССИИ СПО 19.01.04. ПЕКАРЬ

Рассмотрено
на методической
комиссии
преподавателей и
мастеров
производственного
обучения по
профессиям «Повар,
кондитер», «Продавец,
контролёр-кассир»
протокол № _____
от «__»__20__г.
Руководитель
МК _____
Черемисина С.А.

Согласовано
Зам.директора по ТО
ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
_____Ковалёва Т.А.
«__»__20__г.

Согласовано
Зам.директора по УПР
ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
_____Королёв А.Г.
«__»__20__г.

Утверждено
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
_____Сычёва Н.И.
«__»__20__г.

Место разработки программы: с.Амурзет, 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года, № 799 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный №29657), предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 19.01.04. «Пекарь»

Организация-разработчик:

ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчики:

Скотникова Ирина Викторовна, методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

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	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделия, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных 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 Отделывать 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.

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

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

иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий; – выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; – накладки и регулирования режима работы печи.

уметь:

–определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечки;

- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий к выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и сушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхность готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **656** часов, в том числе:

МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий: максимальной учебной нагрузки обучающегося – **58** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов
самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

МДК 04.02 Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий:

и максимальной учебной нагрузки обучающегося – **58** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

Учебной практики - **180** часов;

Производственной практики – **360** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделывать 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.
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.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

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
ОК 1 – ОК 8 ПК 4.1 - ПК 4.2	ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	656					
	МДК 04.01. Технология выпекания хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	58	40	20	18		
	МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	58	40	20	18		
	УП 04.	180				180	
	ПП 04.	360					360
	Всего:	656	80	40	36	180	360

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		656	
МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		58	
Раздел I. Выпечка хлеба	Содержание	3	
	Теплофизические основы выпечки. Влагообмен тесто-хлеб.Образование твердой хлебной корки. Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий.Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий.	1	1-2
	Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Упек хлеба. Технологическая характеристика хлебопекарных печей.Режим выпечки хлебных изделий.Определение готовности хлеба.	1	1-2
	Технологическая характеристика новых типов хлебопекарных печей. Режим выпечки новых видов хлебных изделий.	1	1-2
	Практическая работа	2	
	«Определение упека хлеба и хлебобулочных изделий. Тоннельные, тупиковые печи. Их использование для различных видов изделий»	1	2-3
	«Формование, выпечка различных видов хлебобулочных изделий»	1	2-3
	Самостоятельная внеаудиторная работа Выполнение конспекта по темам: Рассмотреть технологические характеристики новых типов хлебопекарных печей. Режимы выпечки новых видов хлебных изделий. Особенности выпечки некоторых видов новых изделий. Что есть хлеб? Факторы, влияющие на вкус и запах новых видов хлеба.	4	3
Раздел 2. Хлебопекарные печи	Содержание	3	
	Классификация печей. Основные элементы печей.	1	1-2
	Типы печей. Расстойно-печные агрегаты.	1	1-2
	Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности.	1	1-2
	Практическая работа	1	
	«Ознакомление с хлебопекарными печами различного типа. Принцип работы.»	1	2-3
	Самостоятельная внеаудиторная работа Выполнение конспекта по теме: Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности.	2	3

Раздел 3. Выход готовых изделий. ПК 4.1.; ПК 4.2.	Содержание	3	
	Нормы выхода хлеба. Фактический выход хлеба.	1	1-2
	Средние нормы технологических потерь и затрат при выработке хлебобулочных изделий.	1	1-2
	Факторы, влияющие на выход готовых изделий	1	1-2
	Практическая работа	4	
	«Расчет фактического выхода хлеба»	1	2-3
	«Расчет экономии или перерасхода муки»	1	2-3
	«Методика определения расхода сырья на 1 тонну хлеба»	1	2-3
	Определение выхода хлеба по сухому веществу.	1	2-3
	Самостоятельная внеаудиторная работа	2	3
Раздел 4. Качество хлеба ПК 4.1. ПК 4.2.	Содержание	3	
	Понятие качества хлеба и факторы его определяющие.	1	1-2
	Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба.	1	1-2
	Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой.		
	Мероприятия по устранению дефектов хлеба.	1	1-2
	Практическая работа	7	
	Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба.(ГОСТ Р ..)	1	2-3
	Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы)	1	2-3
	Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих выработку новых сортов хлеба.	1	2-3
	Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы)	1	2-3
	Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(инструкции)	1	2-3
	Рассмотрение нормативных документов по стандартизации	1	2-3
	Рассмотрение и изучение перечня государственных стандартов на основные виды хлебобулочных изделий.	1	2-3
	Самостоятельная внеаудиторная работа	4	3
	Выполнение конспекта по темам:		
Раздел 5. Бараночные и сухарные изделия ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.4.	Регулирование технологических процессов производства хлеба и повышения его качества.		
	Экологическая проблема хлебопекарного производства.		
	Содержание	3	
	Характеристика бараночных изделий. Стадии технологического процесса приготовления бараночных изделий. Способы приготовления теста для бараночных изделий. Натирка теста. Отлежка.	1	1-2
	Формование и расстойка тестовых заготовок. Ошпарка и выпечка. Упаковка. Характеристика сухарей сдобных.	1	1-2
	Технологическая схема приготовления сдобных сухарей	1	1-2
	Характеристика и производство сухарей армейских.		
Практическая работа		4	

	«Расчет производительности печей при выработке бараночных и сухарных изделий»	1	2-3
	Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность бараночных и сухарных изделий(СанПиНы)	1	2-3
	Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих выработку новых сортов бараночных и сухарных изделий.	1	2-3
	Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия	1	2-3
	Самостоятельная внеаудиторная работа Выполнение конспекта по темам: Регулирование технологических процессов производства бараночных и сухарных изделий и повышения их качества. Повышение пищевой ценности хлебобулочных и сухарных изделий	2	3
Раздел 6. Пищевая ценность и номенклатура ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий ПК 4.2. ПК 4.4.	Содержание	3	
	Номенклатура группового ассортимента хлебобулочных изделий. Пищевая ценность продуктов, понятие о сбалансированном питании. Пути повышения пищевой ценности.	1	1-2
	Хлеб из пшеничной муки. Хлеб красносельский, домашний, горчичный. Характеристика рецептур с учетом прогрессивной технологии. Хлеб из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной.	1	1-2
	Хлеб ржаной простой из обойной муки. Хлеб ржаной заварной из обойной муки. Хлеб ржаной московский. Хлеб украинский, хлеб украинский новый. Хлеб минский, рижский, столичный.	1	1-2
	Производство хлебобулочных изделий с удлинённым сроком хранения. Новое направление в создании технологий диабетических сортов хлеба		
	Практическая работа	2	
	«Технологические схемы приготовления хлеба»	1	2-3
	«Технологические режимы приготовления хлеба»	1	2-3
	Самостоятельная внеаудиторная работа Выполнение конспекта по темам: Повышение пищевой ценности хлебобулочных и сухарных изделий Производство хлебобулочных изделий с удлинённым сроком хранения. Новое направление в создании технологий диабетических сортов хлеба. Тенденция развития ассортимента хлебопекарной промышленности. Витаминная ценность хлеба. Минеральная ценность хлеба. Углеводы хлеба и удовлетворение потребности в них.	4	3
		Всего 58ч. в т.ч. 20ч.ТО+20ч.ПР+18ч.СВР	
Промежуточная аттестация	Экзамен		

МДК 04.02. Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		58	
Раздел 1 Особенности выпечки мучных кондитерских изделий из различных видов теста. ПК 4.2. ПК 4.5.	Содержание	1	
	Выпечка изделий из дрожжевого безопарного теста	1	1-2
	Выпечка изделий из дрожжевого опарного теста.		
	Особенности выпечки изделий из дрожжевого слоеного теста.		
	Практическая работа № 1	2	
	«Замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Приготовление булочек, кулебяк, пирогов, расстегаев». Технологические схемы.	1	2-3
	«Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Приготовление блинов». Технологические схемы.	1	2-3
	Содержание	1	
	Выпечка изделий из сдобного пресного теста.	1	1-2
	Особенности выпечки изделий из пряничного теста.		
	Выпечка изделий из вафельного теста.		
	Практическая работа № 2	1	
	Приготовление сладких пирогов, чебуреков, курников, вафель листовых; пряники: овсяные, медовые; коржики молочные, сахарники. Технологические схемы.	1	2-3
	Содержание	1	
	Выпечка изделий из песочного теста.	1	1-2
	Особенности выпечки изделий из бисквитного теста.		
	Практическая работа № 3	2	

	Приготовление песочного теста, печенье отсадочное, выемное, нарезное Технологические схемы.	1	2-3
	Приготовление бисквитного теста, рулетов с фруктовой начинкой, пирожных, печенья. Технологические схемы.	1	2-3
	Содержание	2	
	Особенности выпечки изделий из слоеного теста.	1	1-2
	Особенности выпечки изделий из заварного теста.	1	1-2
	Практическая работа № 4	2	
	Приготовление заварного теста. Пирожные, печенье, пироги. Технологические схемы.	1	2-3
	Приготовление слоеного теста, бездрожжевой способ, особенности. Изделия: пирожные, печенье, хворосты, языки. Технологические схемы.	1	2-3
	Самостоятельная внеаудиторная работа Рассмотреть технологическую схему приготовления пресного слоеного теста и выяснить его индивидуальность при выпечке, составить конспект в схемах и таблицах.	1	3
Раздел 2 Виды отделки полуфабрикатов для пирожных и тортов ПК 4.3.; ПК 4.5.	Содержание	2	
	Назначение отделки, разновидности отделки.	1	1-2
	Украшение из крема.		
	Украшение из желе, фруктовой массы.		
	Украшения из помады, глазури.		
	Украшение из сахарной мастики, рецептура.	1	1-2
	Украшение из посыпок, рецептура.		
	Украшения из карамели, рецептура.		
	Практическая работа № 5	5	
	«Составить таблицу обработки кондитерских отсадочных мешков»	1	2-3
	«Составить таблицу рецептов разновидностей глазури»	1	2-3
Раздел 3 Специальная лепка ПК 4.3.	«Составить таблицу рецептов разновидностей мастик и марципана»	1	2-3
	«Составить таблицу посыпок и технологию их приготовления»	1	2-3
	«Решить задачи по расчету сырья при изготовлении отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных»	1	2-3
	Самостоятельная внеаудиторная работа	1	3
	Составить технологические карты и схемы на полуфабрикаты.		
	Содержание	1	
	Лепка растительного орнамента	1	1-2
	Лепка с натуры фруктов и овощей.		
	Лепка с натуры цветов.		
	Лепка животных и птиц.		
	Практическая работа № 6	1	
	«Лепка с натуры фруктов и овощей.»	1	2-3
	Самостоятельная внеаудиторная работа	2	

	Выполнить муляж изделия.		
Раздел 4. Приготовление тортов, пирожных ПК 4.5	Содержание	3	
	Классификация пирожных по видам, полуфабрикаты. Бисквитные пирожные со сливочным кремом. Пирожное бисквитное фруктово-желейное, глазированное помадой. «Буше», «Бутербродик». Заварные пирожные, рецептура, ассортимент. «Трубочка с кремом», «Кольцо», «Орешек». Миндальное тесто. Пирожное «Варшавское», «Миндальное». Десертный набор.	1	1-2
	Песочные пирожные, глазированные помадой. Пирожные «Грибы», «Эржи». Слоеные пирожные, рецептура, ассортимент. «Слойка с кремом», «Трубочки» и «Муфточки».	1	1-2
	Заварные пирожные, рецептура, ассортимент. «Трубочка с кремом», «Кольцо», «Орешек». Миндальное тесто. Пирожное «Варшавское», «Миндальное». Десертный набор	1	1-2
	Практическая работа № 7	4	
	«Дополнить таблицу состава бисквитных пирожных» Составить технологическую карту для пирожных из бисквитного полуфабриката.	1	2-3
	«Указать способы выполнения технологических операций при приготовлении пирожных»	1	2-3
	«Дополнить технологическую схему приготовления бисквитного пирожного с белковым кремом»	1	2-3
	«Продолжить последовательность технологических операций»	1	2-3
	Содержание	3	
	Классификация тортов. Бисквитные торты, рецептура, требование к качеству. «Бисквитно-кремовый». «Сказка». «Лимонный».	1	1-2
	Песочные торты, рецептура, требования к качеству. «Абрикотин», «Листопад», «Ивушка», «Ореховый».	1	1-2
	Слоеные торты, рецептура, требование к качеству «Сортивный», «Слоеный с кремом». «Воздушно-ореховый», «Полет», «Киевский»	1	1-2
	Практическая работа № 8	3	
	«Дать определение следующим понятиям»	1	2-3
	«Указать способы выполнения технологических операций при изготовлении бисквитно-кремового торта»	1	2-3
	«Указать рецептуры бисквитных тортов» Составить технологическую карту для тортов из песочного полуфабриката.	1	2-3
	Самостоятельная внеаудиторная работа	4	

	Составить технологическую карту для пирожных из бисквитного полуфабриката. Составить технологическую карту для пирожных из песочного полуфабриката. Составить технологическую карту для пирожных из слоеного полуфабриката. Составить технологическую карту для пирожных из заварного полуфабриката. Составить технологическую карту для пирожных из воздушного полуфабриката. Составить технологическую карту для пирожных из миндального полуфабриката. Составить технологическую карту для крошковых и десертных пирожных. Составить технологическую карту для тортов из бисквитного полуфабриката. Составить технологическую карту для тортов из песочного полуфабриката. Составить технологическую карту для тортов из слоеного полуфабриката. Составить технологическую карту для тортов из миндального полуфабриката. Составить технологическую карту для тортов из воздушно-орехового полуфабриката. Составить технологическую карту для тортов из воздушного полуфабриката.		
Раздел 5. Оборудование для отделки изделий ПК 4.2. ПК 4.6.	Содержание	1	
	Автомат для художественной отделки изделий. Агрегат для отделки тортов типа «Сказка». Новые виды оборудования. Глазировочные машины. Пирожные аппараты периодического и непрерывного действия. Холодильное оборудование.	1	1-2
	Самостоятельная внеаудиторная работа Составить технологическую линию оборудования для производства тортов и пирожных	2	3
Раздел 6. Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности. ПК 4.5.	Содержание	1	
	Характеристика изделий пониженной калорийности. Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности. Приготовление булочек: «Розовая», «Антошка» Пирог бисквитный «Свежесть», «Ночка». Печенье «Золотистое» Рулет «Снежинка». Торт «Слива». Пирожное «Треугольник».	1	1-2
	Самостоятельная внеаудиторная работа Составить технологическую карту изделий пониженной калорийности с отварными протертыми овощами. Составить технологическую карту изделий пониженной калорийности с фруктовыми пастами и крупкой. Составить технологическую карту рулетов и пирогов с пониженной калорийностью Составить технологическую карту тортов и пирожных с пониженной калорийностью. Составить технологическую карту пирожных с пониженной калорийностью.	4	3
Раздел 7. Оборудование для выпечки и жарки. ПК 4.6.	Содержание	1	
	Шкаф пекарский электрический секционнo-модулированный ШПЭСМ-3. Правила эксплуатации. Кондитерская электрическая печь КЭП-400. Правила эксплуатации. Высокочастотные шкафы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.	1	1-2

	Печь конвейерная жарочная ПКЖ. Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков-полуфабрикатов. Автоматы для приготовления пирожков и пончиков. Электрические и газовые плиты. Правила эксплуатации. Новые виды оборудования.		
	Самостоятельная внеаудиторная работа Составить конспект по темам: Новые виды оборудования. Правила эксплуатации.	1	3
Раздел 8. Оборудование для упаковки мучных кондитерских изделий ПК 4.6.	Содержание	1	
	Общая характеристика машин. Внедрение нового оборудования. Комплект фасовочного оборудования для сушек и печенья. Автомат для упаковки сухарей. Оборудование для упаковки тортов.	1	1-2
	Самостоятельная внеаудиторная работа Подготовить презентацию. Оборудование для упаковки тортов.	2	3
Раздел 9. Стандартизация и контроль качества продукции ПК 4.2. ПК 4.5.	Содержание	1	
	Закон РФ «О стандартизации», «О сертификации». Методы и задачи лабораторного контроля. Международная система стандартов. Оценка уровня качества продуктов.	1	1-2
	Самостоятельная работа	4	
	Рассмотреть нормативные документы на производство изделий, их безопасность и качество		3
	Итоговая контрольная работа	1	3
	Всего	58ч. в т.ч. 20ч.ТО+20ч.ПР+18ч. СВР	
Промежуточная аттестация	Экзамен		

Учебная практика по ПМ 04.	Содержание	180	3
	Выпечка и режимы выпечки хлебобулочных изделий Готовность хлебобулочных изделий Упек и усушка хлебобулочных изделий Приготовление изделий из дрожжевого безопарного и дрожжевого опарного теста Приготовление пирожных (бисквитные, нарезные с цукатами, помадой, кремом, песочные с кремом, слоеные, заварные). Торты бисквитно-кремовые, песочные, слоеные		

Производственная практика по ПМ 04	Посадка тестовых заготовок и выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки, хлеба Красносельского и муки высшего сорта Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба подового (ржаного простого, Дарницкого, Российского). Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба формового (Бородинского, Дарницкого, Российского). Посадка тестовых заготовок и выпечка булочных изделий (батонов и плетеных изделий). Посадка тестовых заготовок и выпечка сдобных и бараночных изделий. Приготовление теста и изделия из него (безопарного, бездрожжевого, сдобного пресного, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного). Приготовление отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных Приготовление тортов (бисквитных, песочных, слоеных). Приготовление пирожных(бисквитных, песочных, слоеных заварных, воздушных, крошковых).	360	3
--	---	-------------------	----------

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Специальные технологии

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты;

Стенды;

Схемы;

Справочные таблицы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Учебная пекарня по проведению лабораторно-практических занятий по специальной технологии и технологии мучных кондитерских изделий.

Оборудование учебной пекарни: электроплиты водонагреватель

СВЧ-печь хлебопечка расстойный шкаф разделочные столы

кухонный и кондитерский инвентарь и инструмент

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Г.Г.Долматов, Н.И.Селина, Г.В.Ткачева, Н.В.Шестакова «Технология хлебопекарного производства»:учеб.пособие для обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и по профессии «Пекарь»/Г.Г.Долматов и др. – М:Гуманитар.изд.центр ВЛАДОС, 2012.-333с:ил.

2. Ю.А.Калошин, М.Е.Чернов, В.М.Хромеевков, М.В.Калачев, А.А.Либкин, Л.В.Верняева» Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий» Текст: учебное пособие/Калошин Ю.А., Чернов М.Е. ,Хромеевков В.М.,Калачев М.В., Либкин, А.А., ВерняеваЛ.В. Под общей ред.Ю.А. Калошина-М:ДеЛи принт,2012.-192с.

3. Килкаст Д., Субраманиам П.» Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д.Килкаст, П.Субраманиам (ред.-

сост.). -Перев.с англ. Под научн. ред.канд. техн. наук, доц. Ю.Г.Базарновой.-СПб.:ИД»Профессия», 2012.-444с.,ил.табл.

4. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования/Н.Г. Бутейкис.-12-е изд.,стер.- М.:Издательский центр «Академия»,2012.-336с.,[8] с. Цв.ил.

Дополнительные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2009.-304с.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.

4. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.

5. Хромеев В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.

6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001

7. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.

8. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.

9. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.

10. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.

11. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008

12. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005.

13. СанПиНы, ГОСТы, ТУ.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

ОУ должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Консультационная помощь учащимся должна оказываться в групповой форме, а также возможна и в индивидуальной форме.

Освоению ПМ.04 предшествуют следующие учебные дисциплины:
ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Профессиональные модули: ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей. ПМ.02. Приготовление теста. ПМ03. Разделка теста

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарного курса (курсам):

среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: должны иметь 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) ПМ04. ТЕРМИЧЕСКАЯ
ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Результаты (освоенные профессиональ ные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	Выпекает хлеб, хлебобулочные и бараночные изделия. Определяет готовность полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Загружает полуфабрикаты в печь. Определяет готовность оценка выполнения изделий при выпечке. Разгружает печь. Оценивает качество выпеченных изделий по органолептическим показателям. Применяет различные методы определения готовности полуфабрикатов к выпечки. Знает ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Применяет различные приемы посадки полуфабрикатов в печь. Знает методы определения готовности изделий при выпечки	наблюдение и оценка выполнения практических и самостоятельных внеаудиторных работ экзамен
Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры. Определяет выход готовой продукции, рассчитывает упек и усушку. Знает методы расчета упека и усушки хлебных изделий. Знает методы расчета готовой продукции.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы экзамен
Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	Готовит отделочную крошку, помаду. Производит отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Знает нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной
Контролировать		самостоятельно работ

и регулировать режим сушки сухарных изделий	Выпекает сушки, сухарные изделия. Выпекает сухарные плиты и производит сушку нарезанных ломтей сухарей. Выполняет условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Контролировать и регулировать режим приготовления	Выпекает полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Выпекает кексы, пряники,	наблюдение и оценка выполнения

мучных кондитерских изделий.	вафли, печенье. Контролирует режимы выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий.	практических работ, оценка выполнения внеаудиторной
Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	Регулирует режимы работы печи. Выполняет правила техники безопасности при выборке готовой продукции.	самостоятельной работы наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности 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
1.Понимать сущность и социальная значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Обучающийся проявляет интерес к своей будущей профессии и понимает ее социальную значимость.	Мониторинг, внеаудиторная деятельность
2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обучающийся умеет рационально организовывать свою деятельность, используя разнообразные способы для достижения цели	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Обучающийся осознает и оценивает результаты своей работы	Мониторинг, портфолио
4.Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач	Обучающийся умело использует справочную литературу, Интернет.	Мониторинг, индивидуальные и групповые проекты
5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет компьютером и извлекает необходимую информацию из Интернет ресурсов.	Индивидуальные и групповые проекты
6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Обучающийся владеет техникой делового общения.	Деловые и ролевые игры.

7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	Обучающийся знает и умет применять в своей деятельности требования, предъявляемые к режиму труда и отдыха, правила и нормы охраны труда, техники безопасности и экологической безопасности.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
---	---	--

6. Дополнения и изменения в рабочую программу профессионального модуля

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности
хлебобулочных изделий

Профессии/специальности: 19.01.04 Пекарь.

№ изменения	Номера изменённых/заменённых		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов		

**Результаты
(освоенные
профессиональные
компетенции)**

Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
Контролировать и регулировать режим приготовления

**Основные показатели
оценки результата**

Выпекает хлеб, хлебобулочные и бараночные изделия.
Определяет готовность полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Загружает полуфабрикаты в печь.
Определяет готовность изделий при выпечке.
Разгружает печь. Оценивает качество выпеченных изделий по органолептическим показателям. Применяет различные методы определения готовности полуфабрикатов к выпечки.
Знает ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Применяет различные приемы посадки полуфабрикатов в печь. Знает методы определения готовности изделий при выпечки.
Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры. Определяет выход готовой продукции, рассчитывает упек и усушку.
Знает методы расчета упека и усушки хлебных изделий.
Знает методы расчета готовой продукции.
Готовит отделочную крошку, помаду. Производит отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.
Знает нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия
Выпекает сушки, сухарные изделия. Выпекает сухарные плиты и производит сушку

**Формы и методы контроля
и оценки**

наблюдение и оценка выполнения практических работ,
оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
наблюдение и оценка выполнения практических работ,
оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
наблюдение и оценка выполнения практических работ,
оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работ
наблюдение и оценка выполнения практических работ,
оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
наблюдение и оценка выполнения

нарезанных ломтей сухарей.

Выполняет условия
выпекания сухарных плит и
сушки нарезанных ломтей
сухарей.

Выпекает полуфабрикаты для
мучных кондитерских
изделий. Выпекает кексы,
пряники,