

Департамент науки Курганской области  
Государственное бюджетное учреждение  
«Курганский государственный университет»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОННОГО МОДУЛЯ

**ПМ.20 ПРОИЗВОДСТВО**

**И ХЛЕБОБУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

для специальности

**19.02.03 Технологии изготовления хлеба, макарон и кондитерских изделий**

Базовый уровень подготовки

Курган 2023

Программа профессора Журавлева Ю. С. на основе государственного образца (вдФЛес) и опыта деятельности среднего профессионального образования (ПДО) по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

**Организаторы работ:**

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

**Разработчик:**

Журавлева Анна Владимировна, преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Рекомендована к использованию:  
Протокол заседания цикловой  
комиссии общегуманитарных и  
социально-экономических  
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК 

Согласована:

Заместитель директора по учебной  
работе 

Брыксина Т.Б.



©Журавлева А.В., ГБПОУ КГК

©Курган, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

	с т р
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36



## 1.2. Цели и задачи освоения профессионального модуля

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

### иметь практические:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий.

В результате освоения обучающийся должен уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции партиями;
- по результатам контроля давать рекомендации по корректировке технологического процесса;
- вести соответствующую документацию;
- рассчитывать производственные рецепты;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья в технологическом процессе;
- рассчитывать производительность для расчета личных показателей;
- рассчитывать массу тестовой заготовки изделий;
- подбирать операции и режимы разделки изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования хлебобулочных изделий;

- проектировать и подбирать оборудование комплексов автоматизированных линий для печеночных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, промышленной санитарии

В результате освоения учебной программы выпускник должен уметь:

- производить работы по подготовке оборудования, производственных помещений и приборов хлебопекарного производства
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте
- применять регламенты, стандарты и инструкции, используемые при производстве
- отпущать готовую хлебопекарную продукцию в соответствии с требованиями к безопасности
- безопасно использовать технологическое оборудование хлебопекарной продукции
- соблюдать санитарные требования к труду
- аккуратно и экономно обращаться с хлебопекарной продукцией
- производить расчеты с потребителями наличной и безналичной оплаты
- эстетично и безопасно упаковывать хлебобулочные изделия на вынос

В результате освоения учебной программы выпускник должен уметь:

- Подготовить и правильно использовать

- Составить план работы и ежедневно ознакомиться со всеми предписаниями санитарии, личной гигиены и дружба
- Относиться к своим обязанностям серьезно и ответственно
- Подготавливать в срок продукцию в рамках
- Предварительно заказывать сырьё, материалы для производства;
- Соблюдать чистоту рабочего места;
- Демонстрировать хорошие навыки работы;
- Демонстрировать вдохновение, талант и методы работы;
- Работать на заданные темы;
- Следовать указаниям и устным инструкциям
- Изготавливать в большом количестве продукцию, соответствующую стандартам;
- Изготавливать изделия по определенным дням удовлетворения клиентов и получения прибыли
- Использовать предварительные смеси
- Реагировать профессионально на любые изменения
- Работать в установленные сроки.

В результате освоения учебной программы в области

ответственности

- требования стандартов к качеству сырьевых материалов;
- основные методы органолептического контроля качества пищевой продукции;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления изделий;
- сущность процессов брожения полуфабриката;

- способы регулирования скорости брожения;
- методы расчета производств сырьевых полуфабрикатов на отделе производства;
- правила эксплуатации основных видов хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированные рецептуры»;
- назначение, сущности факторов; опер
- требования к соблюдению; массы штучн
- сущность процессов, происходящих в
- режимы выпечки в зависимости от выр
- виды технологических потерь и затра
- нормы расхода сырья готовых изделий
- причины и технологическое значение снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения изделий;
- способы хранения хлеба и хлебобулочных
- виды, назначение и принцип действия вспомогательного и транспортного водства;
- правила безопасной эксплуатации обо
- правила и нормы охраны труда в пищевой промышленности санитарии в хлебопекарном
- работать, соблюдая гигиенические и
- продукция, подготовки сырья, обслуживания
- хранить сырьё и продукцию, соблюдая

- убедиться, что все рабочие зоны убраны в соответствии с требованиями стандартов.
- работать, соблюдая технику безопасности.
- использовать все инструменты и оборудование извещателя.
- обеспечивать безопасное хранение и использование.

В результате освоения учебной программы в соответствии с требованиями профессионального стандарта

- федеральное и региональное законодательство в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- рецептуры и основы технологии приготовления;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения хлебобулочных изделий, используемых в производстве;
- назначение, правила использования производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве;
- требования охраны окружающей среды и санитарной защиты в организациях питания;
- федеральное и региональное законодательство в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- технологии приготовления хлебобулочных изделий;
- требования к качеству, безопасности и условиям хранения хлебобулочной продукции.

- правила пользования сборниками рецептов хлебобулочного производства
- принципы и режимы выпечки хлебобулочной массы;
- правила и технологии расчетов с потребителем
- требования охраны труда, производственной защиты в организациях питания

В результате освоения учебно-методического комплекта в соответствии с **WorldSkills** стандартом

- Основные принципы, технологии соединения ингредиентов в тесто;
- Особенности использования сырья и ингредиентов;
- Факторы, влияющие на качество выпечки, и способы их устранения;
- Влияние различных видов муки и ингредиентов на качество готовых изделий;
- Физические изменения теста в процессе выпечки;
- Правила работы с инструментами и оборудованием;
- Важность работы с оборудованием и инструментами;
- Правила, относящиеся к качеству готовых изделий и подаче готовых изделий;
- Правила безопасности работы на производственном оборудовании;
- Причины снижения качества продукции;

- Показатели качества товаров и услуг и использования водства;
- Санитарные нормы и требования САНПин;
- Важность выкладки на витринах и репрда;ж
- Юридические обязанности и права владельцев помещений;
- Важность внешнего вида, манеры на работе персонала;
- Важность эффективных коммуникаций с клиентами и другими специалистами;
- Необходимость эффективно общаться с клиентами.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов в первом учебном модуле:

всего – 654 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузкой – 474 часа в неделю;  
 обязательной аудиторной учебной нагрузкой – 316 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 158 часов;  
 учебной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результатом освоения профессионального обучения по специальности «Педагогика и методика начального образования» являются следующие результаты освоения специальных компетенций:

Код	Наименование результата
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к качеству хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять производство полуфабрикатов различных изделий
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ОК 1	Понимать сущность и социальную роль профессии, проявлять к ней уважение
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ информации для постановки и решения профессиональных задач
ОК 5	Использовать формулы для совершенствования профессиональных навыков
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами
ОК 7	Ставить цели, мотивировать, организовывать и контролировать ответственности за результат
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий



### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический профиль специальности 26.01.02 Производство хлебобулочных и кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение профессионального модуля					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа обучающегося		Учебные часы	Производство (по профессиональным часам, если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы, практические занятия, часов	в т.ч. курсовые работы (проекты), часов	Всего часов	в т.ч. курсовые работы (проекты), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 22.2 1	Раздел 1. Хлебобулочные изделия	277	185	88	20	92				
ПК 2.4	Раздел 2. Кондитерские изделия	73	49	23		24				
ПК 32 .	Раздел 3. Кухонная готовая продукция	57	38	15		19				
ПК 22 .	Раздел 4. Промышленные санитария	17	11	4		6				
ПК 22.2 1	Раздел 5. Производственная санитария	50	33	4		17				
	Учебная практика	108								108
	Производственная практика (по профилю специальности)	72								72
	<b>Всего :</b>	654	316	134	20	158		108		72

### 3.2. Содержание обучающих занятий по модулю ( ПМ)

Наименование делового профессионального модуля ( ПМ), междисциплинарных компетенций ( МДК) и т.д.	Содержание учебного материала в виде тематических занятий, тематических мероприятий (порядок проведения предусмотрен)	Объем часов	Уровни освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.1.1</b>		<b>77</b>	
<b>Тема 1.1. Введение. Сырье примененное на производстве хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>		
	1 Введение в дисциплину.	2	1,2
	2 Виды сырья применяемые на хлебобулочном производстве	2	1,2
	3 Мука виды и сорта муки	2	1,2
	4 Хлебопекарные свойства пшеничной муки	2	1,2
	5 Хлебопекарные свойства ржаной муки	2	1,2
	<b>Практическое занятие №1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	Составление производственных рецептов по технологическим картам для составления рецептурной документации		
	6 Контроль качества муки	2	1,2
	<b>Практическое занятие №2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Приготовление пшеничного теста для хлеба. Сравнительная оценка качества			
<b>Лабораторная работа №1</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	
Технологический процесс приготовления пшеничного теста в соответствии с требованиями стандарта качества.			
<b>Самостоятельная работа</b>			
Составление таблиц: «Правила выбора сырья и ингредиентов»	4	3	
Подготовка доклада: «Приготовление хлеба»	4	3	

<b>Тема 1.2</b> <b>Технология</b> <b>процесс выпечки хлеба</b> <b>булочных изделий</b>	<b>Содержание</b>		
	1 Дозирование сырья. Замес и образование	2	1,2
	2 Способы приготовления пшеничного	2	1,2
	3 Приготовление теста ржаного, и	2	1,2
	<b>Практическое занятие №3</b> Расчёт производственных рецептур теста	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>Практическое занятие №4</b> Расчёт производственных рецептур теста	<b>2</b>	<b>3</b>
	4 Определение готовности теста	2	1,2
	5 Разделка и формование теста.	2	1,2
	6 Расстойка и окончательное формо	2	1,2
	7 Выпечка хлеба	2	1,2
	8 Хлебопекарные печи	2	1,2
	9 Режим выпечки изделий	2	1,2
	<b>Практическое занятие №5</b> Расчёт производственных рецептур по различным сортам хлеба	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>Практическое занятие №6</b> Расчёт производственных рецептур для по различным сортам хлеба	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>Практическое занятие №7</b> Подбор основных параметров и рецептурой в соответствии с стандартами	<b>2</b>	<b>1,2</b>
	<b>Лабораторная работа №2</b>		
	Контроль технологических потерь	6	3
	<b>Лабораторная работа №3</b>		
	Выбор способов приготовления теста	6	
<b>Лабораторная работа №4</b>			
Выбор способов приготовления изделий	6		
<b>Самостоятельная работа</b>			

	Выполнение расчёта: рецептуры пр КМКЗ	6	3
	Подготовка статьи «Использование	6	3
	Составление тестовых заданий ржа на малой згауксвтаоске.	4	3
Тема 1.5 Особенно-с печки нек видозделий	Содержание:		
	1 Общие правила эксплуатации хлеб	2	1,2
	2 Остывание и усушка хлеба	2	1,2
	<b>Практическое занятие №8</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	Сан. требования к содержанию помещений. Расчет массы тестовой		
	<b>Лабораторная работа № 5</b>		
	Приготовление теста. Определение на продолжительность расстойки и	6	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Составление параметров окончательное оборудование для различного лий по индивидуальным зад	6	3
	Разработка технологии изготовления слошки датской в соответствии с WorldSkills «Выпечка хлебобулочных и	6	3
	Подготовка конспекта «Оста	6	3
	Подготовка рецептуры выпечки хлеба, изделий. Определение гочковности х	6	3
	Подготовка технологического процесса сырного, домашнего шерстяного. и	6	3
Составление тестовых заданий «Разделке»	4	3	
Составление таблицы: особенности хлеба, булочных и сдобных изделий	4	3	
Тема 1.5 Выход хлеб ных изделий	Содержание:		
	1 Выход хлеба, расчет выходов фак	2	1,2
	<b>Практическое занятие №9</b>	<b>2</b>	<b>3</b>

	Нормы выхода готовых изделий. Ра		
	Факторы влияющие на качество готово		
	2 Контроль выхода хлебобулочных и	2	1,2
	3 Понятие качества хлеба	2	1,2
	<b>Лабораторная работа №</b>		
	Определение технологических затр	6	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Составление таблицы: особенности	4	3
	хлеба, булочных и сдобных изделий		
	Составление тестовых заданий: рас-	4	3
	мирование расхода муки		
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание:</b>		
<b>Технологии</b>	1 Улучшители качества хлеба	2	1,2
<b>мероприятия</b>	<b>Практическое занятие №</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>высшие курсы</b>	Расчет необходимого количества му		
<b>во хлебопечении</b>	в виде на замес п/ф		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Работа с нормативной документацией	4	3
	деления массовой доли жира в хле		
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание:</b>		3
<b>Технологии</b>	1 Дефекты и болезни хлеба	2	1,2
<b>контроль</b>	2 Дефекты, вызванные неправильным	2	1,2
<b>хлебопечения</b>	процесса		
<b>производства</b>	3 Плесневение хлебобулочных издел	2	1,2
	<b>Практическое занятие №1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	Анализ причин брака продукции ти-		
	ранению		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Составление таблицы: дефекты хле-	4	3
	нения, технологические меры, преду-		
	лий		
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание</b>		
<b>Ассортимент</b>	1 Ассортимент хлебных изделий	2	1,2
<b>ще вая цен</b>	2 Технология приготовления отдель	2	1,2

изделий их карного пр- ва	3 Стандартизация и её задачи.	6	1,2
	4 Виды стандартов	2	1,2
	5 Сертификат продукции хлебопекарной	2	1,2
	<b>Практическое занятие №1 2</b> Расчет и составление производств муки Изучение стандартов, рецептур приготовления хлеба из пшеничной	2	3
<b>Практическое занятие №1 3</b> Подбор оптимальных режимов произ ржаной муки в соответствии с требованиями диетические хлебобулочные изделия ристка сырья. поурбечности реце	2	3	
<b>Практическое занятие №1 4</b> Расчет производственных рецепту-р лий. Изучение стандартов, р	2	3	
6 Ассортимент булочных изделий их ства. Приготовление изделий вс	2	1,2	
7 Сдобные Жареные ристика сдобных ства. Приготовление теста с отса	2	1,2	
<b>Практическое занятие №1 5</b> Расчет расхода сырья и выхода сдс	2	3	
8 Бараночные и сухарные изделия о- сти прилежно в	2	3	
<b>Практическое занятие №1 6</b> Технологический контроль произво Нормативные документы	2	3	
9 Контроль качества готовых изделий	2	1,2	
<b>Практическое занятие №1 7</b> Производственная ок утмес хнг салцо и яв и дико, применение в производственных хивдал	2	3	
<b>Практическое занятие №1 8</b> Производственные рецептуры, поирья соответствие требованиям ХРлесбчопе изводственных рецептур	2	3	

	10 Унифицированные рецептуры: их п	2	1,2
	<b>Практическое занятие №19</b> Расчет потерь и затрат сырья, еп-/сского процесса	2	3
	11 Основные методы органицииииии твий хлебобулочных изделий	2	1,2
	13 Способы сохранения свежести их ле	2	1,2
	<b>Практическое занятие №20</b> Расчет расхода сырья, выхода елнйп соответствие компрёбвация Хлебопе	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Подготовка доклада: «Способы ебсао»храние	4	3
	Подготовка сообщений: «Формирование «Плесневение хлебобулочных изделий	4	3
	Подготовка Бурбщияудпрежденияибод времени» и пр.	2	3
	Составление сравнительной харр-а ганолептичес-жимичефивжкпоказател рикатов	4	3
<b>Учебная практика</b>		108	
<p>1. Охрана труда и пожарная безопасность в хлебопекарном цехе</p> <p>2. Осуществление требований к производству хлеба и хлебобулочных</p> <p>3. Осуществление и технологического процесса в пекарстве</p> <p>4. Осуществление технологического процесса в пекарстве</p>			
<b>Раздел</b>			
<b>Оборудов</b>			
<b>Тема 2.</b>	<b>Содержание</b>		
	1 Назначение и классификация тес	2	1,2
	2 Оборудование для брожения	2	1,2
	3 Классификация и назначение тес	2	1,2



	дование»		
<b>Раздел Контроль к готоводу кшр</b>			
	<b>Содержание</b>		
	1 Требования к качеству хлебобулочных изделий	2	1,2
	2 Дефекты и болезни хлеба	2	1,2
	3 Стандарты на технические условия изделий	2	1,2
	4 Показатели качества хлеба, булочных изделий	2	1,2
	5 Правила отбора проб хлебобулочной продукции	2	1,2
	6 Сроки установленные для выполнения продукции	2	1,2
	7 Органолептическая оценка сортов хлебобулочных изделий	2	1,2
	8 Шкалы органолептической оценки хлебобулочных изделий	2	1,2
	9 Методы определения влажности, кислотности булочных изделий, набухаемости сортовых изделий	2	1,2
	10 Контроль массовой доли сахара в хлебобулочных и сухарных изделиях	2	1,2
	11 Понятие о показателях качества хлебобулочных изделий и порядок их подтверждения	2	1,2
	12 Составление актов отбраковки	1	1,2
	<b>Практическое занятие №1</b>		
	Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий	2	3
	<b>Практическое занятие №2</b>		
	Определение пористости хлеба	2	3
	<b>Практическое занятие №3</b>		
	Определение кислотности хлеба	2	3
	<b>Практическое занятие №4</b>		
	Определение влажности хлеба	2	3
	<b>Практическое занятие №5</b>		
	Определение дополнительных характеристик хлебобулочных изделий	2	3

	<b>Практическое занятие №6</b>		
	Органическая оценка качества	2	3
	<b>Практическое занятие №7</b>		
	Инструментальная оценка качества	2	3
	<b>Практическое занятие №8</b>		
	Требования к качеству бараночных	1	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Подготовка опорного конспекта по пути её повышения»	4	3
	Подготовка реферата по теме: «Пхлеба. Технологические мероприятия в лочных хлебах»	4	
	Подготовка сообщения: «Пищевые добавки и их влияние на организм человека»	4	
	Подготовка презентации по теме: «Влияние микробов на качество хлеба»	4	
	Подготовка реферата по теме: «Влияние микробов на качество хлеба»	3	
<b>Раздел Промышлен санитария</b>			
<b>Тема 4. Промышлен санитария</b>	<b>Содержание</b>		
	1 Требования к устройству предпри	2	1,2
	2 Планировки и устройство помеще	2	1,2
	3 Требования к отделу помещений	2	1,2
	4 Санитарное устройство предприятия	1	1,2
	<b>Практическая работа №1</b>		1,2
	Требования к водоснабжению отопл	2	3
	<b>Практическая работа №2</b>		
	Вентиляция и освещение помещений	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Составление опорного конспекта по теме: «Санитарное устройство предприятия»	6	3
<b>Раздел Проектиро</b>			

предприятия от рлан			
Тема 5. Проектирование предприятия от рлан	<b>Содержание</b>		
	1 Состояние и задачи хлебопекарно	2	1,2
	2 Классификация хлебопекарных	2	1,2
	3 Классификация хлебопекарных пр	2	1,2
	4 Порядок и правила проектирован	2	1,2
	5 Склады тарного хранения муки	2	1,2
	6 проектирование внутрипроизводс	2	1,2
	7 Схемы транспорта	3	1,2
	8 Проектирование помещений и отд	2	1,2
	9 Проектирование тестопритови нормы	2	1,2
	10 Проектирование тестопритов оборудования	2	1,2
	11 Проектирование остывочного и у	2	1,2
	12 Энергоснабжение хлебопекарных	2	1,2
	13 Проектирование вспомогательных	2	1,2
	<b>Практическая работа №1</b>		
	<b>Склады бесстарного хранения муки</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
	Контрольная работа	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
Подготовка реферата «Классы пожа отрасли, методы защиты от пожаров»	4	3	
Решение индивидуальных задач нв- ки	4	3	
Подготовка реферата: «Пранвислтар а- бытовых помещений на предприятии»	4	3	
Подготовка доклада «Проектирован	5	3	
<b>Производственная практика</b>	72		
<b>Виды работ</b>			
1. Изучение инструкции по технике безопасн			
2. Обеспечивать эксплуатацию			
3. технологического оборудования для производ			

<p>4. Осуществлять массы, правильности формы, - готовок</p> <p>5. Ведение технологического процесса произ</p> <p>6. Осуществлять прооифекс сриеопнеанлийных задач, про</p> <p>но г ов иртай я</p>		
<p><b>Т е м а т и к а к у р с о в ы х р а б о т ( п р о е к</b></p>		
<p>1. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге ки чёбак бё лёж чю ш м у к и .</p> <p>2. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге ки бёе скю ейн иччнннн</p> <p>высшего сорта .</p> <p>3. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге ки ача о й а р а н ю</p> <p>4. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге бй а ч ё н а о й а р е в нн</p> <p>5. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге ки чёбак а м а й н е д е нн</p> <p>6. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге ки чёбак о й н о м о м л ю</p> <p>7. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге ки чёбак о й р ю д е нн</p> <p>8. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге бучаки о й о д а в</p> <p>9. Технолпрюиав видравнёт энерге бучаки о й р к а в ю</p> <p>10. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге тичёбык о й б к н ю в</p> <p>11. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге тичёбык о й б о ф н ю</p> <p>12. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге тичёбык о й б о ф н ю</p> <p>13. Технология производства булочки слоеной</p> <p>14. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге кючвæ рг й к о в о н е</p> <p>видлом .</p> <p>15. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге тичёбык о й в е ф д нн</p> <p>16. Технияо прои зив фдс твæ а энерге бй а ч ё н а о й д о б н ю</p> <p>17. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге бй а ч ё н н о й а ц н е в</p> <p>18. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге бучаки о й « В е н н</p> <p>19. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге тичёбык о й о ш к е и н н о м о т с и к о</p> <p>20. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге в а ч ф у н к ц и . ц е н н</p> <p>21. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге бй а ч ё н а о й т ю е ю в</p> <p>22. Технология производства пленки с мако</p> <p>23. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге бй а р а н ю к й м о е н н</p> <p>ничной -гмоу ксио рт а .</p> <p>24. Технология ирфиаэвёдс твнæ рге ки чёбак ф й а щ ё нн ю</p>		





#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УРОКА

##### 4.1. Требования к минимальному материальному обеспечению

Реализация профессиональных компетенций обучающихся осуществляется с использованием современного оборудования и технологий приготовления пищи; оборудования биологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, санитарно-гигиенический кабинет, учебный кондитерский цех. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест преподавателя, рабочие места студентов.

Технические средства обучения: проектор, компьютер, оборудование рабочих мест лабораторий.

Плита индукционная 4 х 40 см (4 зоны)

Шкаф расстоечный "Унох" ХЛТ 133 в комплектации

Печь конвекционная "Унох" ХЛТ 133

Миксер "Teddy RN-5" (5 л.)

Весы "CAS" SW-5

Плита индукционная "Airhot" IP3500

Стол производственный (серия "Профи")

Стеллаж производственный (серия "Профи")

СВЧ печь LG

Блендер ручной BOSCH MSM 67 SPORT

Холодильник "Бирюса" 152Е

Молды

стол производственный (1 для склада, 2 для презентации);

весы электронные;

сито;

расстоечный шкаф;

печь хлебопекарная;

формы для выпечки;

ножи;

тазы пластиковые;

нормативная документация;

справочная литература.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебно-методических и литературных источников

#### Основные источники:

1. Бурчаков С. Г. Организация и ведение производства и контроля качества хлебобулочных изделий в пекарнях и кондитерских цехах // Сборник научных трудов и материалов конференции «Актуальные вопросы пищевой промышленности» / Издательство «Лань», 2018. – 100 с.
2. Калошин, Ю. А. Основы расчета ассортимента хлебобулочных изделий // Сборник научных трудов и материалов конференции «Актуальные вопросы пищевой промышленности» / Издательство «Лань», 2018. – 100 с.
3. Корячкина, С. Я. Функциональные добавки в хлебопечении // Сборник научных трудов и материалов конференции «Актуальные вопросы пищевой промышленности» / Издательство «Лань», 2018. – 100 с.
4. Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства // Издательство «Лань», 2018. – 100 с.
5. Пономарев, В. А. Технология хлебопечения // Сборник научных трудов и материалов конференции «Актуальные вопросы пищевой промышленности» / Издательство «Лань», 2022. – 100 с.
6. Семиряжко, Т. Г. Кулинария. Контроль качества // Издательство «Лань», 2018. – 100 с.
7. Хамель М. Хлеб. Технология. Издательство «Лань», 2016. – 100 с.
8. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий // Издательство «Лань», 2013. – 100 с.

#### Дополнительные источники:

1. Действующие ГОСТы на изделия хлебобулочные // Сборник научных трудов и материалов конференции «Актуальные вопросы пищевой промышленности» / Издательство «Лань», 2018. – 100 с.
2. Ершов, В. С. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия // Издательство «Лань», 2018. – 100 с.
3. Стабровская, И. И. Изготовление хлеба // Учебное пособие / - 2011. – Издательство «Лань».

#### Электронные источники:

1. Открытая база ГОСТов {Российский стандарт} <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения): 15 августа 2022 г.

#### 4.3. Общественные организации образования

Занятия проводятся спаренными уроками  
мический час, общая продолжительность  
часа (дн, 05м и 15с техн часа). Образовательные  
проведения лекций и лабораторных работ  
При изучении профессионального Умб-дул  
ная практика «Технология ЛПМ. и Оя2 проиивде бнвбух  
изде» 19.02.03 Технологии и др. фас, кж о ии змаекларй  
проводят занятия в ответственной после изу  
тического курса.

Изучение программы профессионального  
онныкх аменом.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательных организаций

Требования к квалификации педагогических  
кадров, обеспечивающих обучение по ме

Требования к квалификации педагогических  
ководство практикой

Инженер-педагогический специалист 3  
Мастер производственного обучения

Требования к квалификации педагогических  
кадров, обеспечивающих обучение по ме  
наличие высшего профессионального о - об  
филью умб-технология проиивде бнвбух  
по специ al 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерс  
изде»лий

Требования к квалификации педагогических  
ководство п Инженер-педагогический специалист  
специалисты, преподаватели междисциплинарных  
фессииональньх дисциплин.

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

Результат (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Контролировать выполнение требований при производстве хлебобулочных изделий</p>	<p>выполнение контрольных химических испытаний сырья в соответствии с нормативными требованиями</p> <p>выводы о качестве полученных результатов в уюющих условиях</p>	<p>собеседование за ятельность ю при выполнении работ ж-тического офу претация реу- ченияспертная оц отчётной унм одц решение ситуа дач, защита работ</p> <p>экспертная оц доументации</p>
<p>ПК 2.2 Организовывать изготовление продукции хлебоулобных изделий</p>	<p>соответствие ес- бований к те- процессам и прои- помещением СанПи</p> <p>выполнение ана- брешия полуфаб- бопекарного пр- ответствии огисет- инструмента</p>	<p>собеседование с организацией информацией</p> <p>решение ситуа- дач, собесед- претация а- т собеседования</p>
<p>ПК 2.3 Организовать осуществление технологии производства хлебобулочных изделий</p>	<p>подбор операци- рделки для раз- изделий выполн- вии с технолог- рукциями</p> <p>подбор режимов ав- тельной рассто- теавных заготово- соответствии ес- скимит рукциями</p> <p>выявление брак- установка п- выбор способо- ния</p>	<p>собеседование за ятельность ю при выполнении работ ж- тическобуче при претация реу- чения</p> <p>наблюдение о- стью студентла- нении тесржжх и- и вояв рера ютс- обучения, и- результатов е- шение коинтнуахц</p> <p>собеседование претация результа- вания, решени- ныхадач</p>

Результат (освоенные компетенции)	Основные показатели результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования и карноисвюрдс	выполнение работ при эксплуатации логического оборудования	собеседование с организацией и информацией, а также результаты интервью и собеседования
	выбор тестовых элементов оборудования и комплектации оборудования с учетом технических требований;	собеседование с заботливостью при выполнении работ и технических требований оборудования
	основания выбора оборудования и специализированных линий;	собеседование с заботливостью при выполнении работ и технических требований оборудования
		собеседование с заботливостью при выполнении работ и технических требований оборудования
	выбор оборудования и комплектации;	собеседование с заботливостью при выполнении работ и технических требований оборудования

Формы и методы контроля и оценки деятельности обучающихся не только сформированности - профессиональные общие компетенций и обеспечивающих их умения.

Результат (освоенные компетенции)	Основные показатели результата	Формы и методы для оценки
ОК 1 Понимать суть социальной роли профессии, к ней устойчиво интерес	Демонстрация знаний о профессии и ее роли в обществе	Собеседование, анкетирование, анализ деятельности студента в различных ситуациях профессии
ОК 2 Организовать учебную деятельность, выбирать методы и способы ее выполнения, оценивать их эффективность	Своевременность выполнения лабораторных работ и домашних заданий Анализ собственной и самооценки качества выполнения	Контроль в учебном графике Собеседование за деятельностью при выполнении практических работ, анализ результатов и наблюдение производств
ОК 3 Принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Аргументированное решение в проблемной ситуации Прогнозирование возникновения проблемных ситуаций	Собеседование за деятельностью при выполнении практических работ, анализ результатов и наблюдение производств
ОК 4 Осуществлять исполнительскую деятельность, формировать условия для выполнения профессиональных обязанностей	Самостоятельную работу для получения информации	Собеседование за деятельностью при выполнении практических работ, анализ результатов и наблюдение производств

Результат (освоенные компетенции)	Основные показатели результата	Формы и методы для оценки
	Эффективность обменной информацией	Собеседование за деятельностью при выполнении рабочих и производственных задач
ОК 5 Использование коммуникационных технологий	Применение в средствах массовой информации	Собеседование за деятельностью при выполнении рабочих и производственных задач
	Применение информационных средств	Собеседование за деятельностью при выполнении рабочих и производственных задач
ОК 6. Работники команд эффективно общаются с руководителями	Эффективность обучения специалистами и мастерами	Собеседование за деятельностью при выполнении рабочих и производственных задач
ОК 7. Братство и ответственность за членов команды	Эффективность производственной	Собеседование, оценка результатов деятельности, производственных задач

Результат (освоенные компетенции)	Основные показатели результата	Формы и методы для оценки
чинены учебные задания в выполнении	Самоанализ и результаты работы чл	Рефлексия, наблюдение за деятельностью студента в выполнении практических работ во время урока интерпретация беседованя, решение учебных задач
ОК 8 Самостоятельно решать задачи профессионального рабочего места, занимаясь обслуживанием, осуществлять планирование производственных процессов	Эффективность и дополнительная самореализация  Результативность научных исследований профессионального	Беседование за деятельностью при выполнении рабочих работ южной практики; оценка результатов производств  Беседование за деятельностью при выполнении рабочих работ южной практики; оценка результатов производств
ОК 9. Ориентироваться в условиях частотных технологий в профессиональной деятельности	Готовность к решению учебных задач, выбор новых технологий	Беседование за учебной и деятельностью интерпретация беседованя
	Применение первичного пожаротушения	Беседование за деятельностью при выполнении рабочих работ южной практики; оценка результатов производств

Результат (освоенным- петенции)	Основные показатели результата	Формы и методы для и оценки
	Соблюдение пра безопасности	Собеседование за деятельно при выполне ских работ ю ной практи ция результа вания и набл ние производ дач

**Разработчики:**

\_\_\_\_\_

( место работы )

\_\_\_\_\_

( инициалы, **фамилия** )

\_\_\_\_\_

( место работы )

\_\_\_\_\_

( занима

**Эксперты:**

\_\_\_\_\_

( место работы )

\_\_\_\_\_

( занима

\_\_\_\_\_

( место работы ) ( занимаемая должность )

