

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 (вдФЛесль) 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 навыки

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

В результате освоения профессионального модуля 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 разных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки изделий;
- подбирать операции и режимы разделки изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования для изготовления 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 быть способен к выполнению работ в соответствии с требованиями профессионального стандарта

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

В результате освоения учебной программы выпускник должен быть способен к выполнению работ в соответствии с требованиями профессионального стандарта

- Подготовить и правильно использовать инструменты и

- Составить план работы и ежедневно ознакомиться со всеми предписаниями санитарии, личной гигиены и др. в дружбе.
- Относиться к своим обязанностям и минимизировать.
- Подготавливать в августе шарнирные устройства; а также в...
- Предварительно заказывать сырьё, материалы для запятой и работы;
- Соблюдать чистоту в рабочей зоне;
- Демонстрировать хорошие навыки работы;
- Демонстрировать вдохновение, таланты и методы работы;
- Работать на заданные темы;
- Следовать письменным и устным инструкциям;
- Изготавливать в больших количествах изделия, соответствующие стандартам;
- Изготавливать изделия по определенным дням работы и получения продукции;
- Использовать предварительные смеси;
- Реагировать профессионально на любые изменения;
- Работать в установленные сроки.

В результате освоения учебной программы в области...

- требования стандартов к качеству сы...
- органолептические свойства и показатели готовой продукции;
- основные методы органолептического анализа; и...
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления изделий;
- сущность процессов брожения полуфабриката;

- способы регулирования скорости брожения;
- методы расчета производств сырьевых отходов и потерь сырья и полуфабрикатов на отделе производства;
- правила эксплуатации основных видов хлебопекарного оборудования и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированные рецептуры»;
- назначение, сущность и применение ферментов;
- требования к соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- сущность процессов, происходящих в хлебопекарном оборудовании;
- режимы выпечки в зависимости от вида изделий;
- виды технологических потерь и затраты на производство;
- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий;
- причины и технологическое значение потерь;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий;
- способы хранения хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принцип действия вспомогательного и транспортного оборудования;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда в хлебопекарной промышленности в хлебопекарном производстве;
- работать, соблюдая гигиенические нормы в производстве, подготовки сырья, обслуживания оборудования;
- хранить сырьё и продукцию, соблюдая санитарно-гигиенические нормы;

- убедиться, что все рабочие зоны убраны по стандартам.
- 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, нормы и акты, регулирующие деятельность в области питания
- рецептуры и основы технологии приготовления
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, используемых в производстве ингредиентов
- назначение, правила использования производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых в хлебопечении и уходе за ними
- требования охраны окружающей среды и санитарной защиты в организациях питания
- федеральное и региональное законодательство, нормы и акты, регулирующие деятельность в области питания
- технологии приготовления хлебобулочных изделий
- требования к качеству, безопасности и условиям хранения хлебобулочной продукции

- правила пользования сборниками рецептов хлебобулочного производства
- принципы и требования к хлебобулочной линии;
- 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 и сборки изделий;
- Особенности использования сырья и ингредиентов;
- Факторы, влияющие на качество продукции, 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 безопасности при работе с оборудованием и подаче готовых изделий;
- Правила безопасности работы на производственном оборудовании;
- Причины снижения качества продукции;

- Показатели качества товаров и услуг;
- Санитарные нормы и требования САНПин;
- Важность выкладки на витринах и репродукция;
- Юридические обязанности и права владельцев;
- Важность внешнего вида, манеры работы 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 обучающихся – 474 часа в неделю;
 обязательной аудиторной учебной нагрузкой обучающихся – 316 часов;
 самостоятельной работы обучающихся – 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 водства хлеба и хлебобулочных изделий |
| ПК 2.4 | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования кондитерского 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 и развития профессиональных способностей |
| ОК 5 | Использовать формулы, таблицы, диаграммы для совершенствования профессиональных навыков |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать, организовывать и контролировать ответственности за результат деятельности |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9 | Быть готовым к смене технологий деятельности. |

**П л а н и р у е м ы е л и ч н о с т н ы е р е з у л ь т а т ы
в х о д е р е а л и з а ц и и о б р а з о в а т е л ь н о й п**

| На и м е н о в а н и е п р о ф е с с и о н н а я у ч е б н а я д и с ц и п л и н а | К о д л и ч н о с т н ы х р е з у л ь т а т о в р е а л и з а ц и и п р о г р а м м ы в о с п и т а н и я |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПМ. 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий | ЛР 2, ЛР 3, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 15 |

| Л и ч н о с т н ы е р е з у л ь т а т ы р е а л и з а ц и и п р о г р а м м ы в о с п и т а н и я (д е с к р и п т о р ы) | К о д л и ч н о с т н ы х р е з у л ь т а т о в р е а л и з а ц и и п р о г р а м м ы в о с п и т а н и я |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Проявляющий активную гражданскую позицию, верность принципам честности и этики, активно участвующий в управлении, в том числе на условиях добровольчества и участвующий в деятельности | ЛР 2 |
| Соблюдающий нормы правопорядка, общества, обеспечения безопасности, являющийся к установкам и проявлениям, отличающийся от групп с деструктивными тенденциями и предупреждение окружающих | ЛР 3 |
| Проявляющий уважение к старшему поколению в социальной поддержке и волонтерской деятельности | ЛР 6 |
| Заботящийся о защите окружающей среды, в том числе цифровой | ЛР 10 |
| Л и ч н о с т н ы е р е з у л ь т а т ы р е а л и з а ц и и п р о г р а м м ы в о с п и т а н и я о п р е д е л е н н ы е о т р а с л е в ы м и т р е б о в а н и я м и | |
| Демонстрирующий готовность и способность к взаимопомощи и сотрудничеству для их достижения | ЛР 13 |
| Проявляющий гражданское отношение к возможности личного участия в решении национальных проблем | ЛР 15 |
| Проявляющий ценностное отношение к речи и культуре поведения, к красоте | ЛР 71 |

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. Булочные изделия | 73 | 49 | 23 | | 24 | | | | | |
| ПК 32 . | Раздел 3. Кондитерские изделия в готовой продукции | 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 |
| | Всего : | 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 |
| Раздел 1.1.1 | | 77 | |
| Тема 1.1. Введение. Сырье примененное на производстве хлебобулочных изделий | Содержание | | |
| | 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 |
| | Практическое занятие №1 | 2 | 3 |
| | Составление производственных рецептов по рецептурной документации для составления рецептурной документации | | |
| | 6 Контроль качества муки | 2 | 1,2 |
| | Практическое занятие №2 | 2 | 3 |
| Приготовление пшеничного теста для хлеба. Сравнительная оценка качества | | | |
| Лабораторная работа №1 | 6 | 3 | |
| Технологический процесс приготовления пшеничного теста в соответствии с требованиями стандарта качества. | | | |
| Самостоятельная работа | | | |
| Составление таблиц: «Правила выбора сырья и ингредиентов» | 4 | 3 | |
| Подготовка доклада: «Приготовление хлеба» | 4 | 3 | |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| | | | |
| Тема 1.2 Технологии процесс в приготовлении хлеба из булочных изделий | Содержание | | |
| | 1 Дозирование сырья. Замес и образование | 2 | 1,2 |
| | 2 Способы приготовления пшеничного | 2 | 1,2 |
| | 3 Приготовление теста ржаного, и | 2 | 1,2 |
| | Практическое занятие №3 Расчёт производственных рецептур теста | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №4 Расчёт производственных рецептур теста | 2 | 3 |
| | 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 |
| | Практическое занятие №5 Расчёт производственных рецептур по различным типам хлеба | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №6 Расчёт производственных рецептур для по различным типам хлеба | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №7 Подбор основных параметров и рецептурой в соответствии WorldSkills стандарта | 2 | 1,2 |
| | Лабораторная работа №2 | | |
| | Контроль технологических потерь | 6 | 3 |
| | Лабораторная работа №3 | | |
| | Выбор способов приготовления теста | 6 | |
| Лабораторная работа №4 | | | |
| Выбор способов приготовления изделий | 6 | | |
| Самостоятельная работа | | | |

| | | | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------|----------|
| | Выполнение расчёта: рецептуры пр КМКЗ | 6 | 3 |
| | Подготовка статьи «Использование | 6 | 3 |
| | Составление тестовых заданий ржа на малой згауксвтаос ке . | 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 |
| | Практическое занятие №8 | 2 | 3 |
| | Сан. требования к содержанию атеис | | |
| | мещениями. Расчет массы тестовой | | |
| | Лабораторная работа № 5 | | |
| | Приготовление теста. Определение | 6 | 3 |
| | на продолжительность расстойки и | | |
| | Самостоятельная работа | | |
| | Составление параметров окончательн | 6 | 3 |
| | мое оборудование для различного е | | |
| | лий по индивидуальному зад | | |
| | Разработка технологии изготовления | 6 | 3 |
| слойки датской в союквомпсеттЖинсбси | | | |
| чен WorldSkills «Выпечка хлебобулочных и | | | |
| Подготовка конспекта лекции «Ос | 6 | 3 | |
| та. Процесс приготовления хлеба | | | |
| Подготовка рецептуры выпечки хлеба, | 6 | 3 | |
| иделий. Определение гочковности х | | | |
| Подготовка технологического процес | 6 | 3 | |
| сырного, домашнего и промышленного. иВрж | | | |
| Составление тестовых заданий «Р | 4 | 3 | |
| разделке» | | | |
| Составление таблицы: особенности | 4 | 3 | |
| хлеба, булочных и сдобных хосшвидклев | | | |
| Тема 1.5 Выход хлебо ных изделий | Содержание: | | |
| | 1 Выход хлеба, расчет выхвоцхао, д фак | 2 | 1,2 |
| | Практическое занятие №9 | 2 | 3 |

| | | | |
|------------------------|-------------------------------------|----------|----------|
| | 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 |
| | Лабораторная работа № | | |
| | Определение технологических затр | 6 | 3 |
| | Самостоятельная работа | | |
| | Составление таблицы: особенности | 4 | 3 |
| | хлеба, булочных и сдобных изделий | | |
| | Составление тестовых заданий: рв-ь | 4 | 3 |
| | мирвание расхода муки | | |
| Тема 1. | Содержание: | | |
| Технология | 1 Улучшители качества хлеба | 2 | 1,2 |
| мероприятия | Практическое занятие № | 2 | 3 |
| высшие курсы | Расчет необходимого количества му | | |
| во хлебопечении | в виде на замес п/ф | | |
| | Самостоятельная работа | | |
| | Работа с нормативной документацией | 4 | 3 |
| | деления массовой доли жира в хле | | |
| Тема 1. | Содержание: | | 3 |
| Технология | 1 Дефекты и болезни хлеба | 2 | 1,2 |
| контроль | 2 Дефекты, вызванные неправильным | 2 | 1,2 |
| хлебопечения | процесса | | |
| производства | 3 Плесневение хлебобулочных издел | 2 | 1,2 |
| | Практическое занятие №1 | 2 | 3 |
| | Анализ причин брака продукции ти- | | |
| | ранению | | |
| | Самостоятельная работа | | |
| | Составление таблицы: дефекты хеле | 4 | 3 |
| | ния, технологические меры, преду | | |
| | лий | | |
| Тема 1. | Содержание | | |
| Ассортимент | 1 Ассортимент хлебных изделий | 2 | 1,2 |
| ще вая цен | 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 |
| | Практическое занятие №1 2 Расчет и составление производств муки Изучение стандартов, рецептур приготовления хлеба из пшеничной | 2 | 3 |
| Практическое занятие №1 3 Подбор оптимальных режимов произ ржаной муки в соответствии с требованиями диетические хлебобулочные изделия ристка сырья. поурбечности реце | 2 | 3 | |
| Практическое занятие №1 4 Расчёт 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 | |
| Практическое занятие №1 5 Расчёт расхода сырья и выхода сдс | 2 | 3 | |
| 8 Бараночные и сухарные изделия о- сти прилежно в | 2 | 3 | |
| Практическое занятие №1 6 Технологический контроль произво Нормативные документы | 2 | 3 | |
| 9 Контроль качества готовых изделий | 2 | 1,2 | |
| Практическое занятие №1 7 Производственная ок утмес хнг салцо и яв и дико, применение в производственных хивдал | 2 | 3 | |
| Практическое занятие №1 8 Производственные рецептуры, поирья соответствие требованиям Хлебобулочные изготовительных рецептур | 2 | 3 | |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| | 10 Унифицированные рецептуры: их п | 2 | 1,2 |
| | Практическое занятие №19 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 |
| | Практическое занятие №20 Расчет расхода сырья, выхода елнийп соответствии компробования Хлебопе | 2 | 3 |
| | Самостоятельная работа | | |
| | Подготовка доклада: «Способы ебсао»храние | 4 | 3 |
| | Подготовка сообщений: «Формирована «Плесневение хлебобулочных изделий | 4 | 3 |
| | Подготовка Бурбщияудпрежденияибод времени» и пр. | 2 | 3 |
| | Составление сравнительной харр-а ганолептичес-жимичефивжикпоказателрикатов | 4 | 3 |
| Учебная практика | | 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 пекарной промышленности</p> <p>4. Осуществление технологического процесса в пекарной промышленности</p> | | | |
| Раздел | | | |
| Оборудов | | | |
| Тема 2. | Содержание | | |
| | 1 Назначение и классификация тес | 2 | 1,2 |
| | 2 Оборудование для брожения | 2 | 1,2 |
| | 3 Классификация и назначение тес | 2 | 1,2 |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|
| | дование» | | |
| Раздел Контроль качества готовой продукции | | | |
| | Содержание | | |
| | 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 хлебобулочных изделий | 2 | 1,2 |
| | 8 Шкалы органолептической оценки хлебобулочных изделий | 2 | 1,2 |
| | 9 Методы определения влажности, кислотности булочных изделий, набухаемости хлеба | 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 |
| | Практическое занятие №1 | | |
| | Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №2 | | |
| | Определение пористости хлеба | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №3 | | |
| | Определение кислотности хлеба | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №4 | | |
| | Определение влажности хлеба | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №5 | | |
| | Определение дополнительных характеристик хлеба | 2 | 3 |

| | | | |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|
| | Практическое занятие №6 | | |
| | Органическая оценка качества | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №7 | | |
| | Инструментальная оценка качества | 2 | 3 |
| | Практическое занятие №8 | | |
| | Требования к качеству бараночных | 1 | 3 |
| | Самостоятельная работа | | |
| | 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 вредных веществ на организм человека» | 4 | |
| | Подготовка реферата по теме: «Влияние вредных веществ на организм человека» | 3 | |
| Раздел Промышлен санитария | | | |
| Тема 4. Промышлен санитария | Содержание | | |
| | 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 состояние предприятия | 1 | 1,2 |
| | Практическая работа №1 | | 1,2 |
| | Требования к водоснабжению отопл | 2 | 3 |
| | Практическая работа №2 | | |
| | Вентиляция и освещение помещений | 2 | 3 |
| | Самостоятельная работа | | |
| | Составление опорного конспекта по теме: «Санитарное состояние помещений», «Санитарное состояние помещений» | 6 | 3 |
| Раздел Проектиро | | | |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------|----------|
| предприятия от рлан | | | |
| Тема 5. Проектирование предприятия от рлан | Содержание | | |
| | 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 |
| | Практическая работа №1 | | |
| | Склады бесстарного хранения муки | 4 | 3 |
| | Контрольная работа | 2 | 3 |
| Самостоятельная работа | 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 | |
| Производственная практика | 72 | | |
| Виды работ | | | |
| 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 ир та и я</p> | | |
| <p>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</p> | | |
| <p>1. Технология производства ргекичбакбёлюжчш мукки .</p> <p>2. Технология производства ргекибсае скюейн ичченон высшего сорта .</p> <p>3. Технология производства ргекиачаюоёафаню</p> <p>4. Технология производства ргебиачюнаоёафевн</p> <p>5. Технология производства ргекичбамайнцёон</p> <p>6. Технология производства ргекичбакёйюмёмлю</p> <p>7. Технология производства ргекичбакёю.рюдкж</p> <p>8. Технология производства ргебучиккюафюкюав</p> <p>9. Технолпрюиав видравнёт энергебучиккюаёркювю</p> <p>10. Технология производства ргекичбкюёюкювю</p> <p>11. Технология производства ргекичбкюёюкювю</p> <p>12. Технология производства ргекичбкюёюкювю</p> <p>13. Технология производства булочки слоеной</p> <p>14. Технология производства ргекичбкюёюкювю</p> <p>видлом .</p> <p>15. Технология производства ргекичбкюёюкювю</p> <p>16. Технияопрониврдастёаг энергебиачюнаоёдюбню</p> <p>17. Технология производства ргебиачюнаоёдюбню</p> <p>18. Технология производства ргебучиккюаё «Вёкш</p> <p>19. Технология производства ргекичбкюёюкювю</p> <p>20. Технология производства ргекичбкюёюкювю</p> <p>21. Технология производства ргебиачюнаоёдюбню</p> <p>22. Технология производства пленки с мако</p> <p>23. Технология производства ргебиачюнаоёдюбню</p> <p>ничной -гмоуксио рта .</p> <p>24. Технология производства ргекичбкюёюкювю</p> | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

4.1. Требования к минимальному материальному обеспечению

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

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

Плита индукционная 4 х 40 см (4 зоны нагрева)

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 кондитерских цехах пекарных предприятий. М.: Издательство «Академия», 2018.
2. Калошин, Ю. А. Основы расчета ассортимента хлебобулочных изделий. М.: Издательство «Академия», 2018.
3. Корякина, С. Я. Функциональные добавки в хлебопечении. М.: Издательство «Академия», 2018.
4. Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства. М.: Издательство «Академия», 2018.
5. Пономарев, В. А. Технология хлебопечения. М.: Издательство «Академия», 2022 год.
6. Семиряжко, Т. Г. Кулинария. Контроль качества. М.: Издательство «Академия», 2018.
7. Хамель М. Хлеб. Технология. М.: Издательство «Академия», 2016.
8. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. М.: Издательство «Академия», 2013.

Дополнительные источники:

1. Действующие ГОСТы на изделия кондитерские: хлебобулочные изделия. М.: Издательство «Академия», 2018.
2. Ершов, В. С. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. М.: Издательство «Академия», 2018.
3. Стабровская, И. П. Организация производства хлебобулочных изделий. Учебное пособие. М.: Издательство «Академия», 2011.

Электронные источники:

1. Открытая база ГОСТов {Российский стандарт} (<https://standartgost.ru/>). - (Дата обращения): 15 августа 2023 г.

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 конструкторских и технологических изи химических составов сырья в соответствии с нормативными документами</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 доументации</p> |
| <p>ПК 2.2 Организовывать изготовление продукции хлебопекарного производства</p> | <p>соответствие ес- бований к те- процессам и прои- помещением СанПи</p> <p>выполнение ана- брешия полуфаб- бопекарного пр- ответствии огиче- инструмента</p> | <p>собеседование с организацией информацией</p> <p>решение ситуа- дач, собесед- претация</p> |
| <p>ПК 2.3 Организовать осуществление технологического производства хлебобулочных изделий</p> | <p>подбор операци- рделки для раз- изделий выполн- вии с технолог- рукциями</p> <p>подбор режимов ав- тельной рассто- тельных загото- соответствии ес- скими инструкциями</p> <p>выявление бра- установка п- выбор спосо- бов</p> | <p>собеседование за ятельность ю при выполнении работ ж- тическое обуче- претация реу- чения</p> <p>наблюдение о- стью студент- нии теоря и и- воявляюща- обучения, и- результатов е- шение коинт- нуальных ц-</p> <p>собеседование претация резуль- тата- вания, реше- ния задач</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 заведующим отделом при выполнении работ и технических требований оборудования |
| | основания выбора оборудования и специализированных линий; | собеседование с заведующим отделом при выполнении работ и технических требований оборудования |
| | | собеседование с заведующим отделом при выполнении работ и технических требований оборудования |
| | выбор оборудования и комплектации; | собеседование с заведующим отделом при выполнении работ и технических требований оборудования |

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

| Результат (освоенным- петенции) | Основные показатели результата | Формы и методы для и оценки |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1 Понимать структуру социальной роли профессии, к ней устно- терес | Демонстрация умения шей профессией лога | Собеседование тация результатов дования, анализа студента во роприятиях ции профессии |
| ОК 2 Организовав венную выбирать тоды и полнения нальных вать их ности | Своевременность по лабораторным машних заданий Анализ сти и самооценки и качества выполнения | Контроль в учебного графика Собеседование за деятельность при выполнении ских работ ной практики, ция результатов вания и наблюдение производств |
| ОК 3 Принимая стандартные стандартных ях и нести ветственные | Аргументированно решения в ситуации Прогнозирование внешних ситуации | Собеседование за деятельность при выполнении ских работ ной практики, ция результатов вания и наблюдение производств |
| ОК 4 Осуществлять использование формации, мой для выполнения сиональных профессиональ личности | Самостоятельной ратуры для роли | Собеседование за деятельность при выполнении ских работ ной практики, ция результатов вания 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 Применение информации | Собеседование за деятельностью при выполнении рабочих производственных задач |
| ОК 6. Работать в команде, общаться с руководителями | Эффективность обучения с мастерами и мастерами | Собеседование за деятельностью при выполнении рабочих производственных задач |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за членов команды | Эффективность производственной | Собеседование, оценка результатов производственных задач |

| Результат (освоенные компетенции) | Основные показатели результата | Формы и методы для оценки |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| чиненных и выполненных | Самоанализ и результаты работы чл | Рефлексия, наблюдение, с помощью студента в выполнении практических работ, урб интерпретация, собеседования, решения, решение-венных задач |
| ОК 8 Самостоятельно решать задачи профессионального уровня, заниматься освоением, осуществлять планирование и организацию | Эффективность и дополнительная самореализация Результативность научных исследований профессионального | Собеседование за деятельностью при выполнении работ ю-ной практики; ция результатов вания люд и б я; ние производ да ч Собеседование за деятельностью при выполнении работ ю-ной практики; ция результатов вания и наблюдение производ да ч |
| ОК 9. Ориентироваться в частях технологий в профессиональной деятельности | Готовность к решению технических задач, выбор новых тех | Собеседование за учебной и деятельностью интерпретация, собеседования |
| | Применение перв | Собеседование за деятельностью при выполнении работ ч ю-ной практики; ция результатов вания и наблюдение производ да ч |

| 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)

