

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»
_____ К.Н.Гареев
_____ 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
_____ 2022г.

Программа рассмотрена
на заседании ПЦК
профессионального цикла
протокол № __ от _____ 2022г
Председатель ПЦК _____ Ямаева Г.Ф.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ПРОФЕССИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЕКАРЬ»
19.01.04.

2022г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Пекарь» 19.01.04. , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08. 2013г. №798 , приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты от 9.04.2015г. №390 , приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. от 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчики: Мукусова Н.Л. -мастер производственного обучения

ФИО

должность

подпись

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПМ 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля по производственной практике.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Пекарь» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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 руководителей.
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.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личноcтно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и

	практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ВД 1.	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
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, духовные шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	выполнения работ по производству дрожжей ²
Уметь	иметь практический опыт: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности 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 выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля по производственной практики: 216 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание практики

Таблица 3

Коды ПК	Код и наименование разделов профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Наименование тем практики	Количество часов по темам	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК – 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6	ПМ. 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	72	Тема 1.1 Инструктаж по охране труда, пожарной и технике безопасности при термической обработке теста и поверхности хлебобулочных изделий. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке. Выпечка формового пшеничного	6	Выполнение процесса прохождения инструктажа по охране труда, пожарной и технике безопасности при термической обработке теста и поверхности хлебобулочных изделий. Основные операции термической обработки хлебобулочных изделий. Выполнение процесса определения готовности полуфабрикатов к выпечке. Обслуживание тупиковых, тоннельных и ротационных печей. Выполнение процесса выпечки формового пшеничного хлеба. Регулирование и контроль режима выпечки формового пшеничного хлеба. Расчет упека,	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Теплофизические основы выпечки. Тоннельные, тупиковые печи, их использование для различных видов изделий. Формирование и выпечка различных видов хлебобулочных изделий. Рассмотреть технологические характеристики новых типов хлебопекарных печей. Классификацию печей. Основные элементы, типы печей. Эксплуатация и правила техники безопасности. Определение	2,3

			хлеба		усушки формового хлеба.	упека хлеба. Определение готовности пшеничного хлеба. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечки. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема1.2 Выпечка подового пшеничного хлеба. Расчет упека, усушки подового хлеба. Выпечка формового ржаного хлеба.	6	Выполнение процесса выпечки подового пшеничного хлеба. Регулирование и контроль режима выпечки подового хлеба. Выполнение процесса расчета упека, усушки подового хлеба. Посадка полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпечке. Требования к качеству. Выполнение процесса выпечки формового ржаного хлеба. Регулирование контроль режима выпечки формового ржаного хлеба.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Упек хлеба. Определение готовности хлеба. Влагообмен тесто-хлеб. Образование твердой хлебной корки. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Упек хлеба. Определение готовности ржаного хлеба. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день.	2,3

						Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема1.3 Расчет упека, усушки формового хлеба. Выпечка булок.	6	Выполнение процесса расчета упека, усушки формового хлеба. Определение готовности изделий при выпечке. Требования к качеству. Выполнение процесса выпечки булок . Регулирование и контроль режима выпечки булок. Отделка поверхности булок. Посадка полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпечке. Требования к качеству.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба. (ГОСТ Р.) Выпечка булок. Отделка поверхности. Определение готовности. Рассмотрение дефекты булок, вызванные неправильной выпечкой. Мероприятия по устранению дефектов. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.4 Выпечка нарезных батонов.	6	Выполнение процесса выпечки нарезных батонов. Регулирование и контроль режима выпечки нарезных батонов. Отделка поверхности	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Выпечка булок нарезных. Определение готовности.	2,3

			Выпечка булок.		нарезных полуфабрикатов. Посадка полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпечке. Выполнение процесса выпечки сдобных булок. Регулирование и контроль режима выпечки сдобных изделий.	Формование и выпекание сдобных булочек . Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема1.5 Отделка поверхности сдобных полуфабрикатов и готовых изделий. Определение готовности изделий при выпечке.	6	Выполнение процесса отделки поверхности сдобных полуфабрикатов и готовых изделий. Посадка полуфабрикатов в печь. Выполнение процесса определения готовности изделий при выпечке. Требования к качеству.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Отделка поверхности полуфабрикатов. Посадка полуфабрикатов в печь. Готовка выпечки, определение готовности. Отделка поверхности готовых изделий. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

			Тема1.6 Выпечка изделий из замороженного теста. Выпечка слоеных полуфабрикатов.	6	Выполнение процесса выпечки изделий из замороженного теста. Посадка полуфабрикатов в печь. Регулирование и контроль режима выпечки. Определение готовности изделий при выпечке. Требования к качеству. Выполнение процесса выпечки слоеных полуфабрикатов. Регулирование и контроль режима выпечки слоеных изделий.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Регулирование технологических процессов производства хлеба. Расчет фактического выхода хлеба. Расчет экономии и перерасхода муки. Особенности выпечки слоеных полуфабрикатов. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.7 Определение готовности изделий при выпечке. Выпечка слоеных сдобных изделий полуфабрикатов.	6	Выполнение процесса определения готовности изделий при выпечке. Отделка поверхности слоеных полуфабрикатов и готовых изделий. Выполнение процесса выпечки слоеных сдобных изделий полуфабрикатов. Регулирование и контроль режима выпечки слоеных сдобных изделий.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Отделка поверхности полуфабрикатов. Выпечка изделий. Отделка поверхности готовых изделий. Формование полуфабрикатов. Выпечка сдобных изделий. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся.	2,3

						Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема1.8 Отделка поверхности слоеных сдобных полуфабрикатов и готовых изделий. Определение готовности изделий при выпечке.	6	Выполнение процесса отделки поверхности слоеных сдобных полуфабрикатов и готовых изделий. Посадка в печь. Выполнение процесса определения готовности изделий при выпечке. Требования к качеству, расчет сырья, выход готовых изделий.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Отделка поверхности полуфабрикатов и изделий. Составление технологических карт, расчет сырья. Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества готовых изделий. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.9 Выпечка бараночных изделий. Выпечка сухарных плит.	6	Выполнение процесса выпечки бараночных изделий. Регулирование и контроль режима выпечки бараночных изделий. Определение готовности изделий при выпечке.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Расчет производительности печей при выработке бараночных и сухарных	2,3

			Охлаждение, выдержка, резка сухарных плит на ломти и сушка нарезных ломтей сухарей. Выпечка изделий из пресного теста.		Требования к качеству. Выполнение процесса выпечки сухарных плит. Регулирование и контроль режима выпечки сухарных плит. Определение готовности изделий при выпечке. Требования к качеству. Выполнение процесса охлаждения, выдержки, резки сухарных плит на ломти и сушки нарезных ломтей сухарей. Выполнение процесса выпечки изделий из пресного теста. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке. Требования к качеству.	изделий. Характеристика бараночных изделий. Стадии технологического процесса приготовления бараночных изделий. Способы приготовления теста для бараночных изделий. Натирка теста. Повышение пищевой ценности сухарных изделий. Характеристика сухарей сдобных. Формование и расстойка тестовых заготовок. Ошпарка и выпечка. Упаковка. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема1.10 Выпечка изделий из пресного сдобного теста. Выпечка бисквитных полуфабрикатов. Выпечка	6	Выполнение процесса выпечки изделий из пресного сдобного теста. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке. Требования к качеству. Выполнение процесса выпечки бисквитных полуфабрикатов.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Выпечка изделий из сдобного пресного теста. Особенности и выпечки изделий из бисквитного теста. Пирожное бисквитное со сливочным кремом.	2,3

			песочных полуфабрикатов. Выпечка заварных полуфабрикатов.		Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке. Формование, отделка поверхности бисквитных тортов и пирожных. Требования к качеству. Выполнение процесса выпечки песочных полуфабрикатов. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Формование, отделка поверхности песочных тортов, пирожных и печенья. Требования к качеству. Выполнение процесса выпечки заварных полуфабрикатов. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке.	Пирожное бисквитное фруктово-желейное, глазированное помадой. «Буше». Торт бисквитно-кремовый. Выпечка песочных полуфабрикатов. Песочные пирожные, глазированные помадой. Пирожные «Грибы», «Эржи». Выпечка заварных полуфабрикатов. Заварные пирожные, ассортимент, рецептура. Профитроли. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.11 Формование и отделка поверхности заварных профитролей, тортов и пирожных. Выпечка пряничных	6	Выполнение процесса формования и отделки поверхности заварных профитролей, тортов и пирожных. Требования к качеству. Выполнение процесса выпечки пряничных полуфабрикатов. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Выполнение	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Формование и отделка поверхностей заварных профитролей, тортов, пирожных. Рассмотрения нормативных документов, регламентирующих показатели качества.	2,3

			полуфабрикатов. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке. Выпечка кексов.		процесса определения готовности полуфабрикатов при выпечке. Глазирование пряников. Требование к качеству. Выполнение процесса выпечки кексов. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке.	Выпечка пряничных полуфабрикатов. Регулирование температурного режима пекарной камеры. Определение готовности. Глазирование пряников. Рассмотрение нормативных документов , регламентирующих показатели качества изделия. Формование полуфабрикатов. Выпечка кексов Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема1.12 Формование и отделка поверхности кексов. Выпечка вафельных полуфабрикатов. Формование и отделка поверхности	6	Выполнение процесса формования и отделки поверхности кексов. Требования к качеству. Выполнение процесса выпечки вафельных полуфабрикатов. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Выполнение процесса формования и отделки	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Отделка поверхности кексов. Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества изделия. Выпечка вафельных полуфабрикатов. Отделка	

			вафельных полуфабрикатов. Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.		поверхности вафельных полуфабрикатов. Требования к качеству.	поверхности вафельных полуфабрикатов. Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества изделия. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
--	--	--	---	--	---	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)** или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200 °C)** или аналог
- Холодильник
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол моечной ванной**
- Стол нейтральный 1200 и 1400**
- Стол производственный с бортом
- Морозильник **
- Кухонный комбайн Thermomix
- Взбивальная машина
- Слайсер
- Миксер ручной**
- Гриль контактный Libero** или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки , разделочные доски, стеллажи** кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря , посуды (тарелки круглые , тарелки прямоугольные** и другая посуда), приборы для дегустации**
- Кухонная посуда и инвентарь**

техническими средствами компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет-программу R-Keer или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);

-мультимедийный проектор.

Лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

Мастерские : учебная пекарня

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. No 31 [в редакции СП 2.3.6. 286711 «Изменения и дополнения» No 4»]. –Режим

доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?dobodyсырья> [Электронный ресурс]: постановление
Главного =&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. www.supercook.ru

3. <http://art-cooking.ru>

4. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

3.2.1. Основные печатные издания

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, 2017.-333с:ил.

1. Ю.А.Калошин, М.Е.Чернов, В.М.Хромеенков, 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., Хромеенков В.М., Калачев М.В., Либкин, А.А., Верняева Л.В. Под общей ред. Ю.А. Калошина-М: ДеЛи принт, 2017.-192с.

2. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования/Н.Г. Бутейкис.-12-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-336с., [8] с. Цв.ил.

3. Килкаст Д., Субраманиам П.» Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д.Килкаст, П.Субрахманнам(ред.-сост.)- Перев.с. англ Под научн. ред. канд. техн. наук, доц. Ю.Базарновой.- СПб, : ИД «Профессия», 2017.-444с. ил.табл.

Дополнительные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2017. ~ 414 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2017.-304с.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2017.-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, 2017.-216 с.

5. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2017.

6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2017

7. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 2017. - 110 с.

8. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 2017. - 383 с.

9. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2017. - 298 с.

10. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017.

3.2.2. Основные электронные издания

www.supercook.ru

<http://art-cooking.ru>

<http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК4.1 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. ПК4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий ПК4.6 Обслуживать печи, духовные шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим	методы контроля выпечки хлебобулочных полуфабрикатов способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии

	показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Осознавать значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителей.	Достигать цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Уметь осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК4Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Работать с информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работать с информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	

	деятельности.	
ОК6 Работать в команде ,эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь работать в команде с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Быть готовым к воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	
ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»		
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных,		

общенациональных проблем		
ЛР16Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР17Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР18Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР19Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР20Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР21Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР22Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР23Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		

ЛР24Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР25Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР26Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		