

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

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля по учебной 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 руководителями.
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 лично 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

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
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	Отделять 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
-------------------------	-------------------------------------------------------

<p>Уметь</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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;
<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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 учебной практике: 216 часов

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. 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».	216	Тема 1.1 Инструктаж по охране труда, пожарной и технике безопасности при термической обработке теста и поверхности хлебобулочных изделий.	6	Выполнение процесса прохождения инструктажа по охране труда, пожарной и технике безопасности при термической обработке теста и поверхности хлебобулочных изделий	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. . Оформление дневников. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.2 Основные операции термической обработки хлебобулочных изделий	6	Основные операции термической обработки хлебобулочных изделий. Выполнение процесса определения готовности полуфабрикатов к выпечке.	Ознакомление с основными операциями термической обработки хлебобулочных изделий. Выполнение процесса определения готовности полуфабрикатов к выпечке Оформление дневников. Самостоятельная	2,3

						<p>работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	
			<p>Тема 1.3</p> <p>Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке. Обслуживание тупиковых ,тоннельных и ротационных печей.</p>	6	<p>Обслуживание тупиковых, тоннельных и ротационных печей. Выполнение процесса выпечки хлеба. Регулирование и контроль режима выпечки хлеба. Расчет упека, усушки.</p>	<p>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 . Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	2,3

		<p>Тема1.4</p> <p>Выпечка формового пшеничного хлеба. Регулирование и контроль режима выпечки формового пшеничного хлеба. Расчет упека, усушки подового хлеба.</p>	6	<p>Выполнение процесса выпечки пшеничного хлеба. Регулирование и контроль режима выпечки пшеничного хлеба. Выполнение процесса расчета упека, усушка пшеничного хлеба. Посадка полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпечке. Требования к качеству.</p>	<p>Упек хлеба. Определение готовности хлеба. Образование твердой хлебной корки. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Определение упека хлеба. Определение готовности пшеничного хлеба. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	2,3
		<p>Тема1.5</p> <p>Выпечка подового пшеничного хлеба. Регулирование и контроль режима выпечки подового хлеба. Расчет упека, усушки подового хлеба. Посадка полуфабрикатов в печь. Определение</p>	6	<p>Выполнение процесса расчета упека, усушки подового пшеничного хлеба. Определение готовности изделий при выпечке. Требования к качеству. Регулирование и контроль режима выпечки хлеба. Посадка полуфабрикатов в печь.</p>	<p>Упек хлеба. Определение готовности хлеба. Образование твердой хлебной корки. Увеличение объема изделий. Определение упека хлеба. Определение готовности хлеба. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	2,3

			готовности изделий при выпечке.				
			Тема 1.6 Выпечка формового ржаного хлеба. Регулирование и контроль выпечки . Расчет упека и усушки формового хлеба Посадка полуфабрикатов в печь .определение готовности изделий при выпечке.	6	Выполнение процесса расчета упека, усушки формового ржаного хлеба. Определение готовности изделий при выпечке. Требования к качеству. Регулирование и контроль режима выпечки хлеба. Посадка полуфабрикатов в печь.	Упек хлеба. Определение готовности хлеба. Образование твердой хлебной корки Увеличение объема изделий. Определение упека хлеба. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.7 Выпечка булок. Регулирование и контроль режима выпечки Отделка готовности изделий при выпечке. Требования к качеству	12	Выполнение процесса выпечки булок Регулирование и контроль режима выпечки булочных изделий Отделка поверхности Посадка полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпечке. Выполнение процесса выпечки булочных изделий Регулирование и контроль режима выпечки булочных изделий изделий.	. Выпечка булочных изделий Определение готовности. Формование и выпекание . Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

			<p>Тема 1.8</p> <p>Выпечка нарезных батонной. Регулирование и контроль режима выпечки нарезных батонной. Отделка поверхности нарезных полуфабрикатов. Посадка готовых изделий в печь. Определение готовности изделий при выпечке</p>	12	<p>Выполнение процесса выпечки нарезных батонной.</p> <p>Регулирование и контроль режима выпечки нарезных батонной. Отделка поверхности нарезных полуфабрикатов.</p> <p>Посадка полуфабрикатов в печь.</p> <p>Определение готовности изделий при выпечке. Выполнение процесса выпечки сдобных булок. Регулирование и контроль режима выпечки сдобных</p>	<p>Выпечка нарезных батонной</p> <p>Определение готовности.</p> <p>Формование и выпекание нарезных батонной .</p> <p>Оформление дневников.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	2,3
			<p>Тема 1.9</p> <p>Выпечка сдобных полуфабрикатов</p> <p>Отделка поверхности сдобных полуфабрикатов и готовых изделий.</p> <p>Определение</p>	12	<p>Выполнение процесса отделки поверхности сдобных полуфабрикатов и готовых изделий. Посадка полуфабрикатов в печь.</p> <p>Выполнение процесса определения готовности изделий при выпечке. Требования к качеству.</p>	<p>Отделка поверхности полуфабрикатов. Посадка полуфабрикатов в печь.</p> <p>Готовка выпечки, определение готовности.</p> <p>Отделка поверхности готовых изделий.</p> <p>Оформление дневников.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Заключительный инструктаж: Подведение</p>	2,3

			готовности изделий при выпечке.			итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема1.10 Выпечка изделий из замороженного теста.Посадка полуфабрикатов в печь.Регулирование и контроль режима выпечки.Определение готовности изделий при выпечке.Требования к качеству.	12	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 полуфабрикатов. Регулирование и контроль режима выпечки изделий.	Особенности выпечки замороженных полуфабрикатов. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.11 Выпечка слоеных полуфабрикатов. Регулирование и контроль режима выпечки.Определение готовности изделий при выпечке.Требова	12	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.	Отделка поверхности слоеных полуфабрикатов.. Отделка поверхности готовых изделий. Формование полуфабрикатов. Выпечка сдобных изделий. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. : Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы	2,3

			ния к качеству.			их устранения.	
			Тема1.12 Выпечка слоеных сдобных изделий Регулирование и контроль режима выпечки Определение готовности изделий при выпечке.	1	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.	Отделка поверхности изделий. Составление технологических карт, расчет сырья. Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества готовых изделий. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. : Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.13 Выпечка сухарных плит. Охлаждение, выдержка, резка сухарных плит на ломти и сушка нарезных ломтей сухарей. Регулирование и контроль режима выпечки Определение готовности изделий при выпечке.	12	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	Расчет производительности печей при выработке бараночных и сухарных изделий. Характеристика сухарных плит. Стадии технологического процесса приготовления сухарей.. Характеристика сухарей сдобных. Формование и расстойка тестовых заготовок. Ошпарка и выпечка. Упаковка. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Разбор типичных ошибок, причины и способы их	2,3

					выпечке. Требования к качеству.	устранения.	
			Тема 1.14 Выпечка изделий из пресного теста. Регулирование и контроль режима выпечки Определение готовности изделий при выпечке.	12	Выполнение процесса выпечки изделий из пресного теста. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке. Требования к качеству. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке. Требования к качеству.	Выпечка изделий из пресного теста. Особенности и выпечки изделий . Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.5 Выпечка изделий из пресного сдобного теста.. Регулирование и контроль режима выпечки Определение готовности изделий при выпечке.	12	Выполнение процесса выпечки изделий из пресного сдобного теста. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке. Требования к качеству. Требования к качеству. Выполнение процесса выпечки заварных полуфабрикатов. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке.	Выпечка изделий из сдобного пресного теста. Особенности и выпечки изделий . Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

		<p>Тема 1.16</p> <p>Выпечка бисквитных полуфабрикатов. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке. Формование и отделка поверхности бисквитных тортов и пирожных. Требования к качеству</p>	12	<p>Выполнение процесса выпечки бисквитных полуфабрикатов</p> <p>Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке. Требования к качеству.</p> <p>Требования к качеству..</p>	<p>Выпечка бисквитных полуфабрикатов</p> <p>Особенности и выпечки изделий .</p> <p>Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	2,3
		<p>Тема 1.17</p> <p>Выпечка песочных полуфабрикатов. Регулирование и контроль температурно режима пекарной камеры</p> <p>Формирование и отделка поверхности песочных тортов, пирожных</p>	12	<p>Выполнение процесса выпечки песочных полуфабрикатов</p> <p>Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке. Требования к качеству.</p> <p>Требования к качеству..</p>	<p>Выпечка песочных полуфабрикатов</p> <p>Особенности и выпечки изделий .</p> <p>Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	2,3

			х и печенья.				
			Тема 1.18 Формование и отделка поверхности заварных полуфабрикатов, профитроли, тортов и пирожных.	12	Выполнение процесса формования и отделки поверхности заварных профитроли, тортов и пирожных. Требования к качеству. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Выполнение процесса определения готовности полуфабрикатов при выпечке.	Формование и отделка поверхностей заварных профитроли, тортов, пирожных. температурного режима пекарной камеры. Определение готовности.. Формование полуфабрикатов Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.19 Выпечка пряничных полуфабрикатов. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке. Глазирование пряников	12	Выполнение процесса формования и отделки поверхности з пряничных изделий. Требования к качеству. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Выполнение процесса определения готовности полуфабрикатов при выпечке.	Особенности выпечки пряничных полуфабрикатов. Регулирование температурного режима пекарной камеры. Определение готовности. Глазирование пряников. Рассмотрение нормативных документов , регламентирующих показатели качества изделия. Формование полуфабрикатов. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся.	2,3

			<p>Тема1.20 Выпечка кексов. Регулирование и контроль режим пекарной камеры Формование и отделка поверхности кексов. Определение готовности полуфабрикатов при выпечке</p>	12	<p>Выполнение процесса формования и отделки поверхности кексов. Требования к качеству. Выполнение процесса выпечки кексов. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Выполнение процесса формования и отделки поверхности кексов. Требования к качеству.</p>	<p>Отделка поверхности кексов. Выпечка кексов. Отделка поверхности кексов Выпечка вафельных полуфабрикатов. Отделка поверхности вафельных полуфабрикатов.</p>	2,3
			<p>Тема 1.21 Выпечка вафельных полуфабрикатов Регулирование и контроль режим пекарной камеры Формование и отделка поверхности вафельных полуфабрикатов Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>	12	<p>Выполнение процесса приготовления вафельных полуфабрикатов.. Требования к качеству. Выполнение процесса выпечки вафельных полуфабрикатов. Регулирование и контроль температурного режима пекарной камеры. Выполнение процесса формования и отделки поверхности вафельных полуфабрикатов. Требования к качеству.</p>	<p>Отделка поверхности кексов. Выпечка вафельных полуфабрикатов. Отделка поверхности вафельных полуфабрикатов. Выпечка вафельных полуфабрикатов. Отделка поверхности вафельных полуфабрикатов.</p>	2,3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля 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-Keereg 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. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 286711 «Изменения и дополнения» № 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., ВерняеваЛ.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., Субраманиами 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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке</p> <p>ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК.4.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК4.6 Обслуживать печи, духовные шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки</p>	<p>определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>загружать полуфабрикаты в печь;</p> <p>контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</p> <p>определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>разгружать печь;</p> <p>определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p> <p>выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p>	<p>методы контроля выпечки хлебобулочных полуфабрикатов</p> <p>способы обработки оборудования дрожжевого цеха;</p> <p>правила организации работ в цеху;</p> <p>требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии</p>

	<p>приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p>	
<p>ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Осознавать значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителями.</p>	<p>Достигать цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	
<p>ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Уметь осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	
<p>ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Работать с информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	
<p>ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Работать с информационно-коммуникационные технологии в профессиональной</p>	

	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 лично 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		