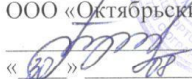
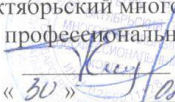


Приложение 28
к ООП ППКРС по
профессии СПО
19.01.18 Аппаратчик-оператор
производства продуктов
питания из растительного сырья

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»
 К.Н. Гареев
« 30 » 2024г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
 Г.В.Еленкин
« 30 » 2024г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от « 30 » 08 2024г.
Председатель ПЦК  Г.Ф. Ямаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА,ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья"(Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

Организация-разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, Республика Башкортостан

Разработчики: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель

подпись



Ямаева Гузель Флюоровна, преподаватель



подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями»

1.1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними 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
ЛР 15	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 реализовывать 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
ВД 2	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.3	Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Работы на оборудовании для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; обслуживании оборудования; выявлении и устранении дефектов, возникающих в процессе изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
Уметь	подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

	в соответствии с технологическими инструкциями.
Знать	основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего часов - 798

в том числе в форме практической подготовки – 160 часов

Из них на освоение МДК – 188 часов

в том числе самостоятельная работа - 30 часов

практики, в том числе учебная – 72 часов; производственная – 360 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
				Промежут. аттест.	Лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
1	2	3	5		6	9	10	12
ПК2.1. – 2.4. ОК 1 - 7	Раздел 1. МДК02.01 Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий	180	162	-	82	72	360	18
ПК2.1. – 2.4. ОК 1 - 7	Раздел 2. МДК02.02 Технико-технологические основы производства мучных кондитерских изделий	168	156	-	78			12
	Промежуточная аттестация	4						
	Всего:	798	318	-	160	72	360	30

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем в часах
1	2	3
ПМ. 02. Приготовление теста.		
Раздел 1. МДК. 02.01. Технико- технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных изделий		162
Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<i>Содержание</i>	
	1. Организация рабочих мест в цехе.	2
	2. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2
	3. Нормативные и технологические документы, необходимые для организации технологического процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2
	4 Планирование технологического процесса производства.	
	<i>Практические занятия</i>	12

	1. Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Решение ситуационных задач по организации технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
Тема 1.2. Контроль и соблюдение требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание	
	1 . Основное и дополнительное сырье хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств. Требования стандартов к качеству сырья	2
	2 . Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2
	Практические занятия	6
Тема 1.3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1.Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья	
	Содержание	
	1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2
	2.Планирование и организация технологического процесса производства.	2
	3. Замес и образование теста. Способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе.	2
	Содержание	2
	1 Понятие об «унифицированной» и производственной рецептурах. Методика расчета производственных рецептур.	2
	2 Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста.	2
	Приготовление жидких дрожжей.	2
	3 .Разделка теста, формование и расстойка, отсадка, штамповка, сушка тестовых заготовок.	
	Практические занятия	30

	1. Приготовление теста на большой густой опаре периодическим способом. 2. Приготовление теста на большой густой опаре непрерывным способом в бункерных тестомесильных агрегатах. 3. Приготовление теста безопарным и способами. 4. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры. 5. Расчет температуры воды для замеса полуфабрикатов (теста, опары). Расчет массы тестовой заготовки. 6. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	
Тема 1.4. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	Содержание	
	1 Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке	2
	2 Понятие «Упек», режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.	2
	3. Методы улучшения качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Хранение. Изменение качества готовой продукции при хранении.	2
	4. Выход хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Факторы, влияющие на величину выхода. Дефекты и болезни изделий.	2
	1 Технологические процессы макаронного производства.	2
	2 Технологические процессы кондитерского производства	2
	Лабораторные работы	22
	1. Приготовление теста безопарным способом периодическим способом для булочных и сдобных изделий.	
	2. Приготовление теста безопарным способом непрерывным способом для булочных изделий	
	3. Приготовление ржаного теста по однофазной технологии.	
Тема 1.5. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству	1. Оборудование для механического и пневматического транспортирования сырья.	2
	2. Оборудование, машины и агрегаты для подготовки сырья к производству.	2
	3. Оборудования для формования хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2

Тема 1.6. Оборудование для дозирования компонентов и приготовления теста	Содержание <i>1.Расчет общего количество муки на приготовление порции теста.</i> <i>2.Расчёт количество дополнительного сырья для приготовления опары и теста.</i>	2 2 2
	1. Дозаторы, дозировочные станции муки и жидких компонентов. Установка для дозирования заквасок. 2. Тестоприготовительные машины и агрегаты периодического и непрерывного действия. 3. Оборудование для выгрузки теста.	
Тема 1.7. Оборудование для деления, формования, расстойки и сушки тестовых заготовок	1. Тестоделительные и округлительные машины.	2
	2. Закаточные машины и машины для формования заготовок специальных сортов.	2
	3. Конвейерные шкафы расстойки и механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок.	2
	4. Оборудование для обдувки, резки, штамповки, отсадки, сушки макаронных и кондитерских изделий.	2
Тема 1.8. Хлебопекарные печи. Поточные линии для производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий. Оборудование экспедиций.	Содержание	
	1. Печи тупикового и туннельного типа	2
	2. Расстойно-печные агрегаты	2
	3. Печи камерного типа	2
	1.Линии выработки формового хлеба и подовых изделий	2
	2. Линии выработки мелкоштучных кондитерских и специальных сортов хлебобулочных изделий.	2
	3. Линии производства коротких макаронных изделий. Линии производства длинных макаронных изделий.	2
	4. Оборудование для транспортирования и сортировки продукции. Агрегаты укладки готовой продукции	2
	Содержание	

Тема 1.9. Расчет запасов сырья. Расчет технологического оборудования. Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса.	1. Расчет запасов сырья.	2
	2. Последовательность расчета технологического оборудования, его особенности.	2
	3. Особенности расчета производственных рецептур с учетом технологических параметров	2
	Практические занятия	12
	1. Расчет суточного расхода сырья. Расчет запасов сырья и площадей для их хранения. 2. Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса	
Тема 1.10. Выход хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	Содержание	4
	1. Особенности расчета выхода хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	
Раздел 2.МДК.02.02 Техно-технологические основы производства мучных кондитерских изделий		156
Тема2.1. Организация производства кондитерского цеха.	Содержание 1 Организация производства. 2.Санитарно-гигиенический режим и контроль производства.	2
Тема2.2. Организация производства в тестоприготовительном отделении	Содержание 1 Организация производства в тестоприготовительном отделении.. 2.Санитарно-гигиенический режим и контроль производства.	2
Тема2.3. Подготовка кондитерского сырья к производству.	Содержание 1.Виды сырья, подготовка к производству. 2.Ароматизаторы, красители.	4
Тема2.4. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	Содержание 1. Технологические схемы приготовления отделочных полуфабрикатов. 2.Оборудование, инвентарь	4
Тема2.5. Приготовление песочного теста.	Содержание 1. Технологические схемы приготовления песочного теста. 2.Оборудование, инвентарь.	2
Тема2.6. Приготовление бисквитного теста.	Содержание 1. Технологические схемы приготовления бисквитного теста. 2.Оборудование, инвентарь.	4
Тема2.7. Приготовление заварного теста.	Содержание 1.Технологические схемы приготовления заварного теста.	2

	2..Оборудование, инвентарь.	
Тема2.8. Приготовление пресного теста. (вар)	Содержание 1. Технологические схемы приготовления пресного теста. 2.Оборудование, инвентарь.	2
Тема2.9. Приготовление пресного слоёного теста.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления пресного слоёного теста. 2.Оборудование, инвентарь.	2
Тема2.10. Приготовление пресного сдобного теста. (вар)	Содержание 1Виды теста, режим приготовления теста. 2.Технологическая схема приготовления пресного сдобного теста.	2
Тема2.11. Приготовление воздушного теста. (вар)	Содержание 1.Технологическая схема приготовления воздушного теста. 2. Унифицированная рецептура, расчёт сырья	2
	Лабораторная работа по теме: «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий». -Приготовление песочного теста. -Приготовление бисквитного теста. -Приготовление заварного теста. -Приготовление пресного слоёного теста. -Приготовление пресного теста.(вар). -Приготовление пресного сдобного теста. (вар) -Приготовление воздушного теста. (вар) -Приготовление отделочных полуфабрикатов	32 4 4 4 4 4 4 4
Тема2.12. Приготовление миндального теста.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления миндального теста и изделий. 2.Оборудование, инвентарь.	2
Тема2.13. Приготовление теста для сахарного печенья.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста для сахарного печенья. 2.Машинно-аппаратурная линия производства сахарного печенья.	2
Тема2.14. Приготовление теста для затяжного, овсяного печенья. Галет, крекера	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста для затяжного, овсяного печенья. Галет, крекера . 2.Машинно-аппаратурная линия производства.	2
Тема2.15. Приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. . 2.Машинно-аппаратурная линия производства.	4

Тема2.16. Приготовление сдобного дрожжевого теста.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления сдобного дрожжевого теста 2. Машинно-аппаратурная линия производства	2
Тема2.17. Приготовление дрожжевого слоеного теста.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления дрожжевого слоеного теста 2.Аппаратурно-технологическая схема производства .	2
Тема2.18. Приготовление пряничного теста.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста заварным способом. 2.Технологическая схема приготовления теста сырцовым способом.	2
Тема2.19. Приготовление вафельного теста.	Содержание. 1.Технологическая схема приготовления вафельного теста 2.Машинно-аппаратурная линия производства вафель.	2
Тема2.20. Приготовление теста для кексов.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста для кексов. 2.Унифицированная рецептура, расчёт сырья.	2
Тема2.21. Приготовление дрожжевого теста с «отсдобкой».	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста с «отсдобкой».. 2.Оборудование, инвентарь.	2
Тема2.22. Приготовление бисквитного,песочного полуфабриката пониженной калорийности.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления бисквитного , песочного полуфабриката пониженной калорийности. 2.Унифицированная рецептура, расчёт сырья.	2
Тема2.23. Приготовление дрожжевого теста с отварными овощами.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста с отварными овощами 2.Унифицированная рецептура, расчёт сырья.	2
Тема2.24. Приготовление бисквитных тортов	Содержание 1.Технологическая схема приготовления бисквитных тортов. 2. Машинно-аппаратурная линия производства	2
Тема2.24. Приготовление бисквитных пирожных	Содержание 1.Технологическая схема приготовления бисквитных пирожных. 2. Машинно-аппаратурная линия производства	2
Тема2.25. Приготовление песочных тортов	Содержание 1.Технологическая схема приготовления песочных тортов. 2. Машинно-аппаратурная линия производства	2

Тема2.25. Приготовление песочных пирожных.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления песочных пирожных. 2. Машинно-аппаратурная линия производства	2
Тема2.25. Приготовление заварных, слоёных пирожных	Содержание 1.Технологическая схема приготовления заварных, слоёных пирожных. 2. Машинно-аппаратурная линия производства	2
Тема2.25. Приготовление воздушных,крошковых пирожных	Содержание 1.Технологическая схема приготовления воздушных,крошковых пирожных. 2. Машинно-аппаратурная линия производства	2
Тема2.25. Классификация праздничных тортов	Содержание 1.Технологическая схема приготовления праздничных тортов. 2.Унифицированная рецептура, расчёт сырья.	2
Тема2.25 Правила монтажа праздничных тортов	Содержание 1. Монтаж многоярусного торта. 2. Фигурные праздничные торты	2
Тема2.25 Способы и приёмы отделки праздничных тортов	Содержание 1. Контурно-рельефная отделка. 2. Отделка тортов свежими и засахаренными цветами.	2
Тема2.25 Технология приготовления праздничных тортов	Содержание 1. Свадебные торты 2. Юбилейные торты	2
Тема2.25 Технология приготовления тортов на детское торжество.	Содержание 1. Фигурные торты 2. Бенто торты	2
Тема2.25 Оценка качества и хранение мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Оценка качества мучных кондитерских изделий 2. Хранение мучных кондитерских изделий	2
	Лабораторная работа по теме: «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».	46
	- Приготовление теста для сахарного, затяжного, овсяного печенья.	4
	-Приготовление пряничного теста.	4
	-Приготовление вафельного теста.	4
	-Приготовление теста для кексов.	4
	-Приготовление бисквитного песочного, полуфабриката пониженной калорийности.	6
	-Приготовление дрожжевого теста с отварными овощами.	6
	-Приготовление бисквитных тортов	6

	<i>-Приготовление песочных тортов</i> <i>-Приготовление песочных, заварных, слоёных пирожных</i> <i>-Приготовление бисквитных, воздушных, крошковых пирожных</i>	6 3 3
	Контрольная работа: «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий».	2
Самостоятельная работа при изучении ПМ.02 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Составление краткого опорного конспекта. 3. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		30
Составление технологической схемы приготовления пшеничной и ржаной закваски разводочного цикла и производственного цикла. Составление технологической схемы приготовления пшеничного теста на опаре и на КМКЗ Составить схемы приготовления ржаного теста на заквасках. Составление технологических карт на приготовление теста для отдельных сортов хлеба. Составление технологической схемы приготовления теста. Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого, бездрожжевого теста. Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов. Составление технологических схем приготовления теста бисквитного, песочного. Составление технологических схем приготовления изделий национальной кухни.		

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Общие правила приема основного и дополнительного сырья.
2. Хранение и подготовка к производству солода, изюма и орехов.
3. Хранение и подготовка к производству ароматизаторов.
4. Расчет производственной рецептуры на приготовление пшеничного хлеба периодическим способом на густой опаре из пшеничной муки первого сорта.
5. Расчет производственной рецептуры на приготовление пшеничного хлеба из муки второго сорта на жидкой опаре непрерывным способом.
6. Дозирование сыпучих компонентов. 7. Дозирование жидких компонентов.
8. Разводочный цикл приготовления жидких дрожжей.
9. Интенсивный замес теста.
10. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.
11. Отсдобка теста.
12. Аппаратурно - технологическая схема приготовления жидких дрожжей без разбавления водой.
13. Аппаратурно – технологическая схема оптимизированной технологии жидких дрожжей.
14. Аппаратурная схема непрерывного приготовления теста из пшеничной муки на большой густой опаре.
15. Аппаратурная схема периодического приготовления жидкой опары и теста из пшеничной муки.
16. Приготовление теста на мезофильной молочнокислой закваске.
17. Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок.
18. Приготовление теста на диспергированной жидкой фазе.
19. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна.
20. Приготовление теста на сухих смесях.
21. Отечественные и зарубежные улучшители качества хлеба.
22. Микрофлора ржаных заквасок и теста.
23. Основные компоненты, необходимые для питания бродильной микрофлоры ржаных полуфабрикатов.
24. Продукты, вносимые в ржаные закваски.
25. Микроорганизмы, применяемые для приготовления заквасок.
26. Аппаратурная схема периодического приготовления теста на КМКЗ влажностью 70% из ржаной и ржано – пшеничной муки.
27. Аппаратурная схема приготовления теста для заварного хлеба опарным способом.
28. Аппаратурная схема приготовления теста четырёхфазным способом на термофильной заквашенной заварке.
29. Приготовление теста для бараночных изделия на молочной сыворотке.
30. Приготовление теста для бараночных изделий на концентрированной молочнокислой закваске.
31. Приготовление теста для бараночных изделий на жидкой диспергированной фазе.
32. Аппаратурно – технологическая схема производства соломки.
33. Механизированная линия производства хлебных палочек.

34. Способы приготовления теста для армейских сухарей. 35. Приготовление теста для хрустящих хлебцев. 36. Технология приготовления желе. 37. Технология приготовления посыпок. 38. Технология приготовления карамели. 39. Технология приготовления жареных изделий из дрожжевого теста. 40. Технология приготовления зефира. 41. Технология производства вафель с жировой начинкой на механизированной линии. 42. Технология приготовления кексов с поверхностно-активными веществами. 43. Технология приготовления масляного бисквита и изделия из него.	
Учебная практика Виды работ: Получение сырья. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов. Замес и образование теста. Определение готовности полуфабрикатов и теста. Приготовление основных полуфабрикатов из теста (бисквитного, воздушного, заварного, песочного). Качественная оценка. Бракераж. Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	72
Производственная практика. Виды работ: Получение сырья. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов. Замес и образование теста. Определение готовности полуфабрикатов и теста. Приготовление основных полуфабрикатов из теста (бисквитного, воздушного, заварного, песочного). Качественная оценка. Бракераж. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий. Приобретение навыков работы на оборудование для резки, штамповки, сушки при производстве различных видов	360

макаронных изделий. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов кондитерских изделий. Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения. Подготовка к реализации готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Порционирование (комплектование), с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно- гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.).	
Всего	798

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

кабинеты: «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологии приготовления мучных кондитерских изделий», «Технологического оборудования хлебопекарного производства», оснащенные оборудованием для проведения занятий: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, многофункциональное устройство, телевизор.

Мастерская: «Учебная пекарня», оснащенная тепловым оборудованием, холодильным оборудованием, немеханическим оборудованием, необходимой посудой, инструментами, инвентарем.

Оснащенные базы практики, в соответствии с требованиями основной образовательной программы по *профессии 19.01.18* Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2023.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2023.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2023.- 160с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий –М.: Академия, 2023- 384с..

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технологии производства дрожжей : учебное пособие / А. И. Шапкарина, Н. А. Янпольская, С. В. Минаева, Л. В. Грошева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2023. — 176 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.
2. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2023. — 117 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.
3. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 294 с. —// Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профикс, 2023
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия, 2023.
3. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2023.
4. Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2023.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
· ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – профессиональная демонстрация навыков работы с механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для упаковки;	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. собеседование экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. экспертное наблюдение и оценка на контрольной работе. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

	– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, чистота на рабочем месте и т.д.); – соответствие времени выполнения работ нормативам; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры; – соответствие внешнего вида готовой продукции требованиям рецептуры: – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры.	производственно й практикам
ОК01-04 - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - проявление ответственности за работу, результат выполнения заданий; - организация самостоятельных занятий при изучении ПМ	наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио обучающегося Дифференцированный зачет экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик

- определять задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные - взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и практики; -участие в студенческом самоуправлении; -участие в спортивно - и культурно-массовых мероприятиях демонстрация готовности с исполнением воинской обязанности с учетом профессиональных знаний; - соблюдение корпоративной этики (правил внутреннего распорядка)	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик подготовка рефератов, докладов наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях наблюдение за ролью обучающихся в группе; портфолио -своевременность постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов
---	---	--

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними 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		
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
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		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
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		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		