

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



Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
Г.В. Еленкин
2025г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от « 29 » 08 2025г.
Председатель ПЦК Г.Ф. Ямаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕСИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2025

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 ценное 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.							Самостоятельная работа	
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								
			Обучение по МДК			Практики					
			Всего		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) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1ПМ. 02. Приготовление теста.		
МДК. 02.01. Технико-технологические основы производства хлеба,		142
<i>Тема 1. 1 Основные правила доставки, приемки, размещения и хранения сырья в складах с учетом требований технологии производства</i>	<p><i>Содержание</i></p> <p><i>1.Порядок доставки и приемки муки на производство.</i></p> <p><i>2.Способы и сроки хранения муки.</i></p>	2
<i>Тема 1. 2. Подготовка муки к производству.</i>	<p><i>Содержание</i></p> <p><i>1.Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки.</i></p> <p><i>2.Просевающие машины, их обслуживание.</i></p>	2
	<p><i>Лабораторные работы.</i></p> <p><i>1.Органолептическая оценка качества муки. Контроль физико-химических показателей качества по влажности, кислотности, количеству и качеству сырой клейковины.</i></p> <p><i>2.Метод пробных лабораторных выпечек для оценки хлебопекарных свойств пшеничной муки. Экспресс выпечка колобка для оценки хлебопекарных свойств ржаной муки.</i></p>	4
		2

Тема 1.3. Прием, хранение и подготовка дрожжей к пуску в производство.	Содержание 1.Порядок доставки, приемки, сроки и условия хранения дрожжей. 2.Подготовка дрожжей к впуску в производство.	2
Тема 1.4. Хранение и технология подготовки соли к производству. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья. Хранение и подготовка сахара	Содержание 1 Хранение и технология подготовки соли к производству. 2 Прием, хранение и подготовка к производству сахара, патоки и манна	2
Тема 1.5. Хранение и подготовка к производству молочных и яйцепродуктов.	Содержание 1.Порядок доставки, сроки хранение и подготовка к пуску в производство молочных продуктов. 2. Порядок доставки, сроки хранение и подготовка к пуску в производство яйцепродуктов.	2
	Лабораторные работы. 1.Органолептическая оценка дрожжей, жиров, молочной сыворотки, сахара. Определение подъемной силы прессованных дрожжей, концентрации солевого раствора и сахарного растворов. Определение содержание дрожжей в дрожжевом молоке весовым методом.	4
Тема 1.6.Общие сведения о приготовлении теста.	1.Общие сведения о приготовлении теста. 2.Понятие о рецептуре.	2
Тема 1.7.Расчет производственных рецептур	Содержание <i>1.Расчет общего количества муки на приготовление порции теста.</i> <i>2.Расчет количества дополнительного сырья для приготовления опары и теста.</i>	2
	Лабораторные работы. <i>1.Расчет производственных рецептур при периодическом способе приготовления теста.</i> <i>2. Расчет производственных рецептур при непрерывном приготовлении теста.</i>	2 2

Тема 1.8. Замес и образование теста.	Содержание 1.Способы замеса теста. 2.Процессы, происходящие при замесе теста.	2
Тема1.9.Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении.	Содержание 1. Брожение теста. Характерные признаки созревшего теста. 2.Спиртовое и молочно – кислое брожение теста.	2
Тема 1.10.Способы разрыхления теста.	Содержание 1.Биологический способ разрыхления теста. 2.Механический и химический способ разрыхления теста	2
	Лабораторные работы. 1.Замес теста ручным способом и на тестомесильных машинах периодического действия. 2.Определение влияние компонентов рецептуры на процессы, протекающие при брожении теста: вода, прессованные дрожжи, поваренной соли, жировые продукты и сахара.	4 2
Тема1.11. Приготовление и применение заварок	1.Назначение и применение заварки в хлебопекарной промышленности. 2. Приготовление заварок.	2
Тема1.12. Технология приготовления жидких дрожжей.	1.Применение и характеристика процесса производства жидких дрожжей. 2.Производственный цикл приготовления жидких дрожжей.	2
	Лабораторные работы. 1.Приготовление осахаренной и солёный заварки.	2
Тема1.13. Способы приготовления пшеничного теста.	Содержание 1.Многофазные способы приготовления теста. 2.Однофазные способы приготовления теста.	2
Тема1.14. Технология приготовления теста из пшеничной муки на густой опаре.	Содержание 1.Технология приготовление густой опары. 2.Приготовление теста на густой опаре на тестомесильных машинах периодического действия.	2
Тема1.15. Технология приготовления теста из	Содержание 1.Приготовление теста на большой густой опаре периодическим способом.	2

пшеничной муки на большой густой опаре.	2. Приготовление теста на большой густой опаре непрерывным способом в бункерных тестомесильных агрегатах.	
	Лабораторные работы. 1.Приготовление теста на густой опаре периодическим способом. 2. Определение влажности, температуры и кислотности опары и теста.	2 4
Тема1.16. Технология приготовления теста из пшеничной муки на жидких опарах.	Содержание 1.Приготовление жидкой опары на жидких дрожжах для хлеба из муки пшеничной обойной или второго сорта. 2.Приготовление жидкой опары из прессованных дрожжей для хлеба из пшеничной муки 1 –го сорта.	2
Тема1.17. Технология приготовления теста из пшеничной муки на больших жидких опарах.	Содержание 1.Приготовление теста на жидкой опаре по Донецкой схеме. 2. Приготовление теста на жидкой опаре по краснодарской схеме.	2
Тема 1.18.Аппаратурные схемы приготовления теста опарными способами.	Содержание 1.Аппаратурная схема непрерывного приготовления теста на большой густой опаре в тестомесильном агрегате И8 – ХТА – 6. 2. Замес большой густой опары в тестомесильной машине И8 – ХТА – 12/1.	2
	Лабораторные работы. 1.Приготовление теста на жидкой опаре периодическим способом. 2.Отбор пробы полуфабрикатов. Определение влажности, кислотности и подъёмной силы полуфабрикатов.	4 4
Тема 1.19. Технология приготовления теста на специальных полуфабрикатах.	Содержание 1.Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках. 1.Приготовление теста на концентрированной молочнокислой закваске (КМКЗ).	2
Тема1.20. Технология приготовления теста безопарным способом. (вар)	Содержание 1.Приготовление теста безопарным способом периодическим способом для булочных и сдобных изделий. 2. Приготовление теста безопарным способом непрерывным способом для булочных изделий	2
Тема 1.21. Ускоренные способы приготовления	Содержание 1.Реализация ускоренных способов производства.	2

теста.	2.Преимущества ускоренных способов тестоприготовления.	
Тема1.22. Технология приготовления теста по интенсивной холодной технологии.	Содержание 1.Порядок закладки сырья и начальная температура теста. 2. Замес теста в тестомесильных машинах интенсивного действия	2
	Лабораторные работы. 1.Приготовление теста безопарным способом для кумэч «Уфимский». (вар). Определить готовность теста органолептическим методом 2.Приготовление теста ускоренным способом с применением молочной сыворотки и откис спелого теста. Определить время созревания теста.	4 6
Тема1.23. Ржаное тесто, его характеристика. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.	Содержание 1.Ржаное тесто, его характеристика. 2.Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.	2
Тема1.24. Технология приготовления ржаной закваски, их характеристика.	Содержание 1.Технология приготовления и характеристика ржаных заквасок. 2.Разводочный и производственный цикл приготовления закваски.	2
Тема1.25. Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки на густой закваске.	Содержание 1.Производственный цикл приготовление густой закваски; влажность, температура и кислотность густой закваски. 2. Аппаратурная схема приготовления теста из ржаной и ржано-пшеничной муки на большой густой закваске в бункерном агрегате непрерывного действия И8-ХТА – 12.	2
Тема1.26. Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки на жидкой закваске.	Содержание 1.Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки. 2.Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой для хлеба из ржано-пшеничной муки.	2
Тема1.27. Технология приготовления теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске.	Содержание 1.Приготовление теста в две стадии: КМКЗ и тесто. 2. Приготовление теста в три стадии: КМКЗ – опара – тесто.	2
	Лабораторные работы.	

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение рецептур и схем приготовления теста для основных сортов ржаного хлеба. 2. Составление производственных рецептур для различных способов приготовления ржаного хлеба. 3. Определение влажности теста и закваски. 4. Определение кислотности теста и закваски. 	2 2 2 2
Тема1.28.Приготовление ржаного теста по однофазной технологии.	Содержание 1.Приготовление ржаного теста по однофазной технологии.	2
Тема1.29.Технология приготовление теста для заварных видов хлеба.	Содержание 1.Технология приготовления теста для заварных видов хлеба. 2.Приготовление заварки в заварочной машине Х3 – 2М – 300 из ржаной муки, солода, пряности и воды.	2
	Лабораторные работы. 1.Распознавание дефектов ржаного и пшеничного хлеба возникших из- за неправильного приготовления теста и выявление их причин. 2.Приготовление заварки из ржаной муки, пряности и воды.	2 2
Тема1.30. Технология приготовления теста для бараночных изделий из пшеничной муки.	Содержание 1.Технологический процесс приготовления бараночных изделий. 2.Приготовление теста для бараночных изделий на густой и жидкой опаре в тестомесильной машине Т2 – М – 63.	2
Тема1.31. Технология приготовления теста для соломки.	Содержание 1.Технологический процесс производства соломки. 2.Технология приготовление теста для соломки.	2
Тема1.32. Технология приготовления теста для хлебных палочек из пшеничной муки высшего и первого сортов.	Содержание 1.Технологический процесс производства хлебных палочек. 2.Приготовление теста безопарным способом на предварительно активированных прессованных дрожжах.	2
Тема1.33. Технология приготовления теста для пшеничных сдобных сухарей.	Содержание 1. Технологический процесс производства сдобных пшеничных сухарей. 2.Приготовление теста для сухарей сдобных на густой и жидкой опаре, безопарным и на КМК3.	2
	Лабораторные работы	

	<p>1.Приготовление теста на притворе, натирка теста. 2.Приготовление теста для сдобных сухарей с отсюбкой. 3.Определение органолептическим способом готовность полуфабрикатов. 4. Определение влажности, кислотности и подъемной силы дрожжей теста для бараночных и сухарных изделий.</p>	4 4 2 2
Тема 1.34. Диетические хлебобулочные изделия.	<p>Содержание</p> <p>1.Группы диетического назначения. 2. Приготовление теста для диетических изделий периодическим способом.</p>	2
Тема1.35. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.	<p>Содержание</p> <p>1.Полуфабрикаты хлебопекарного производства, идущих на переработку: - хлебная мочка; - хлебная крошка; - сухарная крошка.</p> <p>2. Допускаемое количество добавки хлеба в виде мочки, хлебной и сухарной крошки при приготовлении теста для хлебобулочных изделий.</p>	2
Тема1.36. Определение готовности теста.	<p>Содержание</p> <p>1.Определение готовности теста: - дефекты недостаточно выброжденного теста; - дефекты перекисищего теста; 2. Органолептическая оценка готовности полуфабрикатов.</p>	2
Тема1.37. Организация производства в тестоприготовительном отделении.	<p>Содержание</p> <p>1.Технологическая инструкция и производственная рецептура для каждого сорта хлебобулочных изделий.</p>	2
Раздел 2.МДК.02.02 Технико-технологические основы производства мучных кондитерских изделий		168
Тема2.1.Организация производства кондитерского цеха.	<p>Содержание</p> <p>1 Организация производства. 2.Санитарн-гигиенический режим и контроль производства.</p>	2
Тема2.2.Организация производства в тестоприготовительном отделении	<p>Содержание</p> <p>1 Организация производства в тестоприготовительном отделении.. 2.Санитарн-гигиенический режим и контроль производства.</p>	2
Тема2.3.Подготовка	Содержание	

кондитерского сырья к производству.	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..Оборудование, инвентарь.	2
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 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	Содержание	

дрожжевого теста с отварными овощами.	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
Тема2.25Правила 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». - Приготовление теста для сахарного, затяжного, овсяного печенья. -Приготовление пряничного теста. -Приготовление вафельного теста. -Приготовление теста для кексов. -Приготовление бисквитного песочного, полуфабриката пониженной калорийности. -Приготовление дрожжевого теста с отварными овощами. -Приготовление бисквитных тортов -Приготовление песочных тортов -Приготовление песочных, заварных, слоёных пирожных -Приготовление бисквитных, воздушных, крошковых пирожных	46 4 4 4 6 6 6 6 3 3
	Контрольная работа: «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий».	2
Самостоятельная работа при изучении ПМ.0 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). <u>Составление краткого опорного конспекта.</u>		30
Составление технологической схемы приготовления пшеничной и ржаной закваски разводочного цикла и производственного цикла. <u>Составление технологической схемы приготовления пшеничного теста на опаре и на КМКЗ.</u> 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 приготовление 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.		

- | |
|--|
| <p>4. Расчет производственной рецептуры на приготовление пшеничного хлеба периодическим способом на густой опаре из пшеничной муки первого сорта.</p> <p>5. Расчет производственной рецептуры на приготовление пшеничного хлеба из муки второго сорта на жидкой опаре непрерывным способом.</p> <p>6. Дозирование сыпучих компонентов. 7.Дозирование жидких компонентов.</p> <p>8. Разводочный цикл приготовления жидких дрожжей.</p> <p>9. Интенсивный замес теста.</p> <p>10. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.</p> <p>11. Отсадка теста.</p> <p>12. Аппаратурно - технологическая схема приготовления жидких дрожжей без разбавления водой.</p> <p>13. Аппаратурно – технологическая схема оптимизированной технологии жидких дрожжей.</p> <p>14. Аппаратурная схема непрерывного приготовления теста из пшеничной муки на большой густой опаре.</p> <p>15. Аппаратурная схема периодического приготовления жидкой опары и теста из пшеничной муки.</p> <p>16. Приготовление теста на мезофильной молочнокислой закваске.</p> <p>17. Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок.</p> <p>18. Приготовление теста на диспергированной жидкой фазе.</p> <p>19. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна.</p> <p>20. Приготовление теста на сухих смесях.</p> <p>21. Отечественные и зарубежные улучшители качества хлеба.</p> <p>22. Микрофлора ржаных заквасок и теста.</p> <p>23. Основные компоненты, необходимые для питания бродильной микрофлоры ржаных полуфабрикатов.</p> <p>24. Продукты, вносимые в ржаные закваски.</p> <p>25. Микроорганизмы, применяемые для приготовления заквасок.</p> <p>26. Аппаратурная схема периодического приготовления теста на КМКЗ влажностью 70% из ржаной и ржано – пшеничной муки.</p> <p>27. Аппаратурная схема приготовления теста для заварного хлеба опарным способом.</p> <p>28. Аппаратурная схема приготовления теста четырёхфазным способом на термофильной заквашенной заварке.</p> <p>29. Приготовление теста для бараночных изделий на молочной сыворотке.</p> <p>30. Приготовление теста для бараночных изделий на концентрированной молочнокислой закваске.</p> <p>31. Приготовление теста для бараночных изделий на жидкой диспергированной фазе.</p> <p>32. Аппаратурно – технологическая схема производства соломки.</p> <p>33. Механизированная линия производства хлебных палочек.</p> <p>34. Способы приготовления теста для армейских сухарей.</p> <p>35. Приготовление теста для хрустящих хлебцев.</p> <p>36. Технология приготовления желе.</p> <p>37. Технология приготовления посыпок.</p> |
|--|

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:	72
Получение 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.	
Производственная практика.	360
Виды работ:	
Получение 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.	
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 оборудование 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, 2021.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2020.
- 3.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2021.- 160с.
- 4.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий –М.: Академия, 2022- 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, 2020. — 176 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование.
- 2.Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование.
- 3.Бочкирева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкирева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 294 с. —// Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профикс,2020
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия, 2021.
- 3.Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2021.
4. Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2020.

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
<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4.</p> <p>ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>собеседование</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на контрольная работа.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамене по модулю; <p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры.</p>	
ОК01-04	<p>- 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</p> <p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио обучающегося</p> <p>Дифференцированный зачет экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p>смежных сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>-получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и практики; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивно - и культурно-массовых мероприятиях <p>демонстрация готовности с исполнением воинской обязанности с учетом профессиональных знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение корпоративной этики (правил внутреннего распорядка) 	<p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик</p> <p>подготовка рефератов, докладов</p> <p>наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях</p> <p>наблюдение за ролью обучающихся в группе;</p> <p>портфолио</p> <p>- своевременность постановки на воинский учет;</p> <p>- проведение воинских сборов</p>
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		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.

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		

Лист изменений, вносимых в программу

Было	Стало
Основание: актуализация учебной литературы, тематики и разнообразие форм внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся Утверждено: на заседании ПЦК профессионального цикла Протокол №1 от «___» ____ 2023г. Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева	