Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
ОБПОУ «ССХТ»
Протокол №1
От «31» августа 2022г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ ОБПОУ «ССХТ»
№ 206 от «31» августа 2022 г.
И.о. Директор ОБПОУ «ССХТ»
_____ О.К. Косименко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

профессия
19.01.04 Пекарь

Суджа
2022г.

Рабочая программа ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (приказ Министерства образования Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 799, зарегистрирован в Министерством юстиции (рег.№ 29657 от 20 августа 2013 г.) с изменениями, утвержденными Приказом от 09 апреля 2015 года № 390, зарегистрированными Министерством юстиции (рег.№ 31199 от 08 мая 2015г.) по профессии 19.01.04 Пекарь.

Разработчик: Гутенёва О.В. – преподаватель ОБПОУ «ССХТ»

Согласовано: Страшок Елена Викторовна
заведующая кафе „Лакомка"
(ФИО, должность руководителя предприятие, подпись)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий рассмотрена и одобрена на заседании МК общепрофессиональных, специальных дисциплин

Протокол № __1___ от 31 августа 2022г.

Председатель ПЦК _____

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий профессия 19.01.04 Пекарь рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 1 от 31 августа 2022г.

Председатель МС _____ О.Г. Кудинова

Заместитель директора по учебной работе _____ О.К. Косименко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

2. Структура и содержание профессионального модуля

3 Условия реализации программы профессионального модуля

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения вида деятельности (ВД): Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессиям 16472 «Пекарь», 12901 Кондитер

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
-выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

У1 – определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
У2- загружать полуфабрикаты в печь;
У3 - контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
У4 - определять готовность изделий при выпечке;
У5 - разгружать печь;
У6 - определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
У7 - выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
У8 - оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
У9 - приготавливать отделочную крошку, помаду;
У10 - производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

З1 - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
З2 - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
З3 - условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
З4 - ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
З5 - приемы посадки полуфабрикатов в печь;
З6 - методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
З7 - методы расчета выхода готовой продукции;
З8 - методы определения готовности изделий при выпечке;
З9 - правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
З10 - нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля выделяется:

всего – 652 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов, включая

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 172 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;
учебной и производственной практики – 652 часа.

Завершение МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий заканчивается экзаменом – 6 час.

Завершение МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий заканчивается экзаменом – 6 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план теоретического обучения профессионального модуля ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	**Раздел 1. Выпекание хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.**	128	**84**	**48**	**44**
ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 4.6	**Раздел 1. Отделка поверхностей мучных кондитерских изделий.**	128	**88**	**60**	**40**

Содержание теоретического обучения профессионального модуля
ПМ. 04 Термическая обработка теста и
поверхности хлебобулочных изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1.	2.	3.	4.
ПМ. 04 Термическая обработка теста и поверхности хлебобулочных изделий			
Раздел 1. Выпекание хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.		**128**	
МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий			
Тема 1.1. Выпекание хлеба		**22**	
	1. Технологическое значение выпекания хлеба. Технологическое значение процесса выпекания хлеба приготовлении хлебобулочных изделий. Образование хлебной корки. Образования хлебного мякиша. Прогревание теста-хлеба. 2. Уменьшения массы изделия. Порядок расчета упека и усушки. Порядок расчета упека и усушки для изделий с отделкой поверхности. 3. Выпечка хлеба формового. Технологические режимы выпекания хлеба формового. Оборудование для выпечки хлеба формового. Возможные дефекты при выпечки, методы определения и устранения. 4. Выпечка хлеба подового. Технологические режимы выпекания хлеба подового. Оборудование для выпечки хлеба подового. Обжарка хлеба. 5. Выпечка хлеба заварного. Технологические режимы выпекания хлеба. Оборудования для выпечки хлеба заварного. Возможные дефекты при		1

	выпечки хлеба заварного.		
	Практические занятия	**12**	
	1. Определения готовности полуфабрикатов к выпечки. 2. Освоения выпекания хлеба формового. 3. Определения готовности хлеба формового по температуре. 4. Определения готовности хлеба по органолептическим показателям. 5. Выявления дефектов при нарушении режима выпекания. 6. Расчет потерь при выпекании.		2
Тема 1.2 Выпекания булочных и бараночных изделий.		20	
	1. Режимы выпекания булочных изделий. Подбор режимов выпекания булочных изделий. Способы регулирования режимов выпекания булочных изделий. Назначение надрезки .Выды назначения надрезков, устройство и принцип действия надрезков. 2. Выпекание булочных изделий с отделкой поверхности. Технологические режимы выпекания изделий. Виды оборудования. Устройства и принцып действия оборудования. Особенности выпечки изделий на листах. 3. Выпечка бараночных изделий. Технологические режимы выпекания изделий, ошпарка тестовых заготовок. Отделка поверхности тестовых заготовок. 4. Определение готовности бараночных изделий. Методы определения готовности бараночных изделий. Требования к качеству готовых изделий.		1
	Практические занятия	**12**	
	1. Выполнение операций надрезки и посадки тестовых заготовок в печь. 2. Выполнение операций регулирования режимов выпекания. 3. Выявления дефектов при выпекании булочных изделий. 4. Определения готовности изделий при выпечке различными методами. 5. Выполнения операций регулировки печи. 6. Расчет выхода готовой продукции, упека и усушки.		2
Тема 1.3 Выпекание сдобных изделий,		42	

мучных кондитерских изделий и сушки сухарных изделий.			
	1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке для сдобных изделий. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке для сдобных изделий. Приемы и методы посадки полуфабрикатов в печь для сдобных изделий. 2. Определение готовности сдобных изделий. Методы определения готовности сдобных изделий. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции. 3. Методы расчета упека и усушки сдобных изделий. Порядок расчета технологических потерь при выпекании. 4. Выпечка слоеных изделий. Подбор температурных режимов. Методы определения готовности изделий. Требование к качеству изделий. 5. Выпечка кексов. Технологические режимы выпечки изделий. Методы определения готовности изделий. Правила техники безопасности при выборке кексов. 6. Выпечка различных видов печенья. Технологические режимы выпечки печенья. Методы определения готовности печенья. Правила техники безопасности при выборке печенья. 7. Выпечка пряников. Технологические режимы выпечки пряников. Методы определения готовности пряников. Требование к качеству пряников. 8. Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Ассортимент и отличие особенности выпечки изделий из замороженного теста. Технологические режимы выпечки изделий. Методы определения готовности изделий. 9. Режимы выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей. Порядок подбора режимов выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей. Методы регулирования пара и температуры. Виды оборудования для выпечки сухарных плит и сухарей.		1
	Практические занятия	**24**	
	1. Органолептическая оценка качества		2

	слоеных тестовых заготовок перед выпечкой. 2. Выполнение операций загрузки полуфабрикатов в печь. 3. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. 4. Органолептическая оценка качества кексов во время выпечки. 5. Выполнение операций выгрузки кексов из печи. 6. Расчет выхода готовой продукции. 7. Выполнение приемов выпечки изделий из замороженного теста. 8. Органолептическая оценка качества изделий из замороженного теста. 9. Расчет упека и усушки изделий из замороженного теста. 10. Выполнение операций по выпечки сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей. 11. Контроль качества готовности изделий при выпечки. 12. Отбраковка готовых изделий по органолептическим показателям.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.		**44**	3

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов.

Подготовка рефератов на тему:
Новое поколение печей для торговых точек;
Виды современных хлебопекарных печей;
Производство замороженных полуфабрикатов для пекарни;
Шоковая заморозка и шоковое охлаждение хлебобулочных изделий;
Подготовка докладов на тему:
Выпечка мучных кондитерских изделий в роторных печах;
Выпечка булочных изделий в фигурных формах;
Выпечка национальных сортов хлеба;
Правила проведения бракеража хлеба формового;
Правила проведения бракеража булочных изделий;
Приготовление хлебобулочных изделий для диетического питания;
Приготовление бараночных изделий пониженной калорийности;
Методы определения готовности полуфабрикатов сдобных изделий к выпечке;
Выпечка пряничных изделий в домашних условиях;
Подготовка сообщений на тему:
Оформление изделий из дрожжевого теста;
Органолептический метод оценки качества булочных изделий;

Оформление полуфабрикатов для сдобных изделий; Правила проведения бракеража пряников; Особенности выпечки изделий из замороженного теста; Правила проведения бракеража сухарных плит **Подготовка информации на тему:** Правила техники безопасности при выборе хлеба формового; Правила техники безопасности при выборе булочных изделий; Правила техники безопасности при загрузке полуфабрикатов в печь; Правила техники безопасности при выборке готовой продукции; Правила техники безопасности при выборке кексов из печи; Правила техники безопасности при выборке сухарных плит; **Подготовка презентаций на тему:** Современные виды хлебопекарных печей; Выпечка изделий на камне; Вида надрезки; Ассортимент слоеных изделий; Оформление кексов из песочного теста; Виды оборудования для выпечки сухарных изделий; **Подготовка схем на тему:** Последовательность технологических операций при приготовлении теста на густой опаре; Выпекание пшеничного хлеба формового; Выполнение надрезки; Приготовление слоеных изделий; Приготовление кексов из песочного теста; Производство сухарных плит; **Составление словаря (глоссарий),на тему:** Ассортимент хлеба; Ассортимент хлебобулочных изделий; Ассортимент печенья; **Задания в рабочей тетради:** Составление опорного конспекта на тему: «Физико-химическая оценка качества изделий из замороженного теста»;			
Раздел 1. Отделка поверхностей мучных кондитерских изделий.		**88**	
МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		**88**	
Тема 1.1 Отделка поверхностей мучных кондитерских изделий.		**88**	
	1. **Отделка поверхностей мучных кондитерских изделий.** Назначение отделки, разновидности		1

	отделки. Ассортимент отделочных полуфабрикатов. **2. Приготовление сырцовой глазури.** Технология приготовления сырцовой глазури. Способы нанесения на поверхность изделия. Требования к качеству изделий. 3. **Приготовление заварной глазури.** Технология приготовления заварной глазури. Способы нанесения на поверхность изделия. Возможные дефекты изделий. 4. **Технология отделки сахарной пудрой.** Приготовление отделочных полуфабрикатов. Способы нанесения на поверхность изделия. 5. **Яичная смазка.** Приготовление смазки различными способами. Контроль качества готовой яичной смазки. Способы нанесения на поверхность изделия. 6. **Помадка кондитерская.** Приготовление помадки различными способами. Контроль качества готовой помадки. Порядок расчета отделочных полуфабрикатов. 7. **Посыпка кондитерская.** Ассортимент посыпки. Классификация посыпки. Способы нанесения на поверхность изделия**.** Контроль качества посыпки. 8. **Глазурь кондитерская.** Приготовление глазури различными способами. Контроль качества готовой кондитерской глазури. Способы нанесения на поверхность изделия. Возможные дефекты изделий. 9. **Технология приготовления помадки.** Приготовление помадки различными способами. Контроль качества готовой кондитерской помадки. Способы нанесения на поверхность изделия. 10. **Крошка кондитерская.** Приготовление крошки различными способами. Контроль качества готовой кондитерской крошки. 11. **Технология выпекания полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.** Способы контроля качества готовых мучных кондитерских изделий. Дефекты при		

	нарушении режима выпекания, методы их устранения. Температурный режим. 12. **Дефекты изделий.** Способы контроля качества готовых мучных кондитерских изделий. Дефекты при нарушении режима отделки поверхности, методы их устранения. 13. **Порядок расчета количества отделочных полуфабрикатов**. Порядок расчета количества сахарной пудры, кондитерской крошки, помадки.		
	Практические занятия	**60**	
	1. Выполнение операций нанесения сырцовой глазури на поверхность изделия**.** 2. Расчет количества отделочного полуфабриката. 3. Выявление дефектов при нанесении сырцовой глазури на поверхность изделия. 4. Выполнение операций нанесения сахарной глазури на поверхность изделия. 5. Расчет количества сахарной глазури. 6. Выявление дефектов при нанесении сахарной глазури на поверхность изделия. 7. Отделка поверхности мучных кондитерских изделий полуфабрикатами. 8. Расчет количества отделочного полуфабриката. 9. Выявление дефектов при нанесении полуфабрикатов на поверхность изделия. 10. Выполнение операций нанесения яичной смазки на поверхность изделия. 11. Расчет количества яичной смазки. 12. Выявление дефектов при нанесении яичной смазки на поверхность изделия. 13. Нанесение помадки кондитерской на поверхность изделия. 14. Расчет количества помадки кондитерской. 15. Выявление дефектов при нанесении помадки кондитерской на поверхность изделия. 16. Выполнение операций нанесения посыпки кондитерской на поверхность изделия. 17. Расчет количества посыпки кондитерской. 18. Выявление дефектов при нанесении посыпки кондитерской на поверхность		2

	изделия. 19. Освоение операций нанесения глазури кондитерской на поверхность изделия. 20. Расчет количества глазури кондитерской. 21. Выявление дефектов при нанесении глазури кондитерской на поверхность изделия. 22. Нанесение крошки кондитерской на поверхность изделия. 23. Расчет количества крошки кондитерской. 24. Выявление дефектов при нанесении крошки кондитерской на поверхность изделия. 25. Выполнение операций выпекания мучных кондитерских изделий. 26. Органолептическая оценка качества готовых изделий. 27. Нанесение сахарной пудры на поверхность изделия. 28. Расчет количества сахарной пудры. 29. Выявление дефектов при нанесении сахарной пудры на поверхность изделия. 30. Отбраковка готовых изделий.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. 40 час			**3**

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов.

Подготовка рефератов на тему:
Технология приготовления глазури;
Технология приготовления кондитерских помад;
Приготовление конфетной помадной массы;
Использование современных материалов при оформлении кондитерских изделий;
Оформление печенья, пряников и коврижек;
Подготовка докладов на тему:
Приготовление начинки для вафельных тортов;
Бракераж изделий с отделкой сахарной пудрой;
Термическая обработка слоеного теста;
Бракераж изделий с отделкой поверхности яичной смазкой;
Приготовление помадки кондитерской;
Использование бисквитной жареной крошки;
Приготовление тиражного сиропа;
Приготовление крема сливочного основного;

Приготовление шоколадной посыпки и её использование;
Приготовление сиропа для пропитывания изделий;
Приготовление жженки;
Подготовка сообщений на тему:
Алгоритм отделки заварных тортов;
Алгоритм украшения изделий сахарной пудрой;
Алгоритм нанесения яичной смазки на поверхность изделий из слоеного теста;
Нанесение кондитерской крошки на поверхность изделий;
Приготовление сахарной глазури;
Приготовление крошки кондитерской;
Подготовка презентаций на тему:
Кондитерские трафареты;
Приготовление бисквитной жареной крошки;
Отделка тортов;
Приготовление тортов;
Подготовка схем на тему:
Приготовление кондитерской крошки;
Приготовление сырцовой глазури;
Приготовление глазури для украшения;
Приготовление яичной смазки;
Алгоритм отделки пирожного «Эклер» из заварного полуфабриката;
Приготовление сахарной глазури;
Подготовка таблицы на тему:
Основные мучные кондитерские изделия;
Ассортимент отделочных полуфабрикатов;
Требование к качеству отделочных полуфабрикатов;
Виды брака и причины его вызывающие при нанесении кондитерской помадки на изделия;
Вид дефекта при нанесении кондитерской крошки и причины его вызывающие;
Вид дефекта при нанесении глазури кондитерской на изделия и причины их вызывающие;
Подготовить поделки на тему:
Кондитерские трафареты своими руками
Составить конспекта в рабочей тетради на тему:
Нанесение кондитерской крошки на поверхность изделий;

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета - технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- мастерской - учебная пекарня;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место для преподавателя;
- плакатницы;
- учебная доска;
- плакаты;
- видеофильмы;
- электронные файлы;
- учебники;
- учебные пособия;

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственные шкафы;
- тестомесильная машина;
- необходимый инвентарь и посуда;
- оборудование для разделки теста;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Т.Б. Цыганова «Технология хлебопекарного производства». Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: ПрофОбрИздат, 2018 г.
2. Т.Б. Цыганова «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» Учебник: для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва : Академия, 2018
3. А.Т. Васюкова, В.Ф.Пучкова Современные технологии хлебопечения [Текст] : учебно-практическое пособие , Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва , 2018.

4.С.В.Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. Издательский центр «Академия» - 2018

Дополнительные источники:

1. Поландова Р.Д., Матвеева И. В., Пучкова Л. И. Технология хлеба: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2017 г.
2. Немцова З.С. Основы хлебопечения. – М.: Агропромиздат, 2017г
3. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.:Агропромиздат, 2017г.
4. А. Экерт. "Выпечка хлеба". М.: - 2017 г

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРС

1. breadbranch.com›techno/view/8.html
2. borodinsky.com›technology/index-r.html
3. Semz-Ural.ru›articles/45-prigotovlenietesta
4. narakeshvara.livejournal.com›279230.html
5. russbread.ru›vyxod-i…prigotovleniya…testa.html
6. http://bluda-iz-riby.ru/bluda/oformlen/oformlen.html
7.http://www.azbukapitaniya.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=8&Itemid=23
8. http://rus-kuhna.ru/obrabotka-ryby-i-produktov-morja/obrabotka-ryby-s-kostnym-skeletom
9. www.foodprom.ru
10 www.hleb.net
11.www.hleb.appo.ru
12. www.hleb-nn.ru
13. www.fartov.com.ru
14. www.fartovimpex.ru
15. www.semauto.ru
16. www.breadbranch.com
17. www.ascond.ru
18. www.mazpek.ru
19.www.allmuseums.spb.ru
20. www.makaroninfo.ru
21. www.conditer.appo.ru
22. www.sladko.ru
23. www.konditerprom.ru
24. www.vseslav.orq
25. www.hlebopek.by,
26. http://hlebopechka.ru,
27. http://www.hleb.net/,
28. http://bread.su/http://www.cnshb.ru/,
29. http://www.hr-portal.ru
30. breadbranch.com›techno/view/8.html
31. borodinsky.com›technology/index-r.html
32. Semz-Ural.ru›articles/45-prigotovlenietesta
33. narakeshvara.livejournal.com›279230.html
34. russbread.ru›vyxod-i…prigotovleniya…testa.html

Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (более 50% времени отведено на практическое обучение). Практические занятия проводятся малыми группами, что способствует индивидуализации обучения, сотрудничеству и повышению интереса к профессии. Занятия в компьютерном классе и библиотеке организуются как самостоятельная работа для проведения практических работ и внеаудиторная подготовка докладов, мини-проектов, мультимедийных презентаций, слайд-шоу и др.

Учебная практика проводится как в учебной пекарне. Учебная практика проводится при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая может осуществляться в учебной пекарне и на предприятиях социальных партнеров и в других организациях (различных правовых форм собственности). Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профессии) в рамках профессионального модуля «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» является освоение междисциплинарного курса «Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий», «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий» и учебной практики. При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Освоение программы модуля базируется на изучении:

I. Общепрофессиональных дисциплин:

- «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности»

II. Профессионального модуля:

- ПМ02 Приготовление теста.

- ПМ.03 Разделка теста.

III. Прохождении практик:

- Учебной
- Производственной (на предприятии.)

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

- наличие высшего профессионального образования соответствующего профилю преподаваемого курса «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

- **Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарного курса, а также общепрофессиональных дисциплин имеющие высшее или среднее профессиональное образование.

- **Мастера:** наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	- точность определения готовности полуфабрикатов к выпечке различными методами: по физико – химическим и органолептическим показателям; - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места в соответствии с выполняемым заданием;

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	- соблюдение точности загрузки полуфабрикатов в печь в соответствии с видом выпекаемого изделия; - соблюдение точности контроля парового и температурного режима пекарной камеры в соответствии с видом выпекаемого изделия; - правильность соблюдения режимов выпекания бараночных изделийв соответствии с технологической картой; - точность соблюдения контроля качества бараночных изделий в соответствии с технологической картой; - точность определения качества готовых изделий по органолептическим показателям;
ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	- организация рабочего места в соответствии с видами производственной деятельности; - подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с видами производственной деятельности; - точность выполнения операций при отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями к качеству изделий; - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при выпечке бараночных изделий в соответствии с инструкцией;
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	- точность соблюдения технологических режимов при выпекании сухарных батонов; - точность определения готовности сухарных батонов различными методами; - точность соблюдения технологических режимов при сушке сухарных изделий в соответствии с технологической картой;
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	- соблюдение санитарно – гигиенических норм при приготовлении мучных кондитерских изделий в соответствии с СанПин 2.3.4.545-96; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря в соответствии с инструкцией; - определение технологических режимов при выпекании мучных кондитерских изделий в соответствии с видом изделия; - определение готовности мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям;
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания	- подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с видами производственной деятельности; - обслуживание оборудования для выпечки

и сушки.	хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий в соответствии с инструкцией по эксплуатации оборудования; - регулирование режима выпекания изделий в соответствии с видом изделия; - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места в соответствии с СанПин2.3.4.545-96.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических работ, выполнения заданий по практике;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	Демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; -составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-определяет дефекты при выпекании хлебобулочных изделий; -указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; -сравнивает технологические процессы; -выделяет характеризующие процесс параметры; -выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря; -оценивает соответствие качества готового п/ф требованиям ; -соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте;
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного исполнения профессиональных задач	-подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т. д.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-разрабатывает и представляет компьютерные презентации; -осуществляет обучение с использованием компьютера; -осуществляет сбор информации с помощью Интернета;
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуаций; - активно работает в группе; - правильно выстраивать взаимоотношения при работе в группе; -правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с коллегами;
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности; - планирование и демонстрация внеурочной работы по военно-патриотическому воспитанию; - посещение спортивных секций и клубов; - участие в военных сборах; - участие в спортивных соревнованиях на уровне образовательного учреждения, района и области.