

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

для профессии 19.01.04 Пекарь

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный

Казань

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР


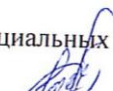
 О.Р. Скальская

« 3 » Сентябрь 2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Организация – разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение Международный колледж сервиса, г. Казань.

Разработчики:

Сидорова Л.Р., Гайнетдинова Л.А преподаватели специальных дисциплин в первой квалификационной категории  

подпись

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 3 сентября 2021 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий

 Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем







СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «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 для профессиональной переподготовки кадров, на курсах повышения квалификации по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

На основании основного общего, среднего (полного) образования и начального профессионального образования; опыт требуется для прохождения курсов повышения квалификации в зависимости от получаемого разряда от 2 до 10 лет.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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:

определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; загружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим

показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 936 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;
лабораторных и практических занятий обучающегося – 890 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 90 часов
учебная практика обучающегося – 252 часов
производственная практика - 504 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лаборатор. работы и практическ. занятия, час			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1.- ПК 4.2.,ПК. 4.4.-4.6.	МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	162	108	60	54		
ПК 4.1.- 4.6.	МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	168	112	60	56		
ПК 4.1.- 4.6.	МДК 04.03. Инновационные технологии в пекарском производстве	51	-	34	17		
ПК 4.1.- 4.6.	Учебная практика	252				252	
ПК 4.1.- 4.6.	Производственная практика	504					504
	Всего	381	220	154	127	252	504

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке				
МДК 04. 01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		46		
	1 Определение готовности хлеба пшеничного к выпечке	2	2	
	2 Определение готовности хлеба ржаного к выпечке	2	2	
	3 Определение готовности хлеба ржано-пшеничного и пшенично-ржаного к выпечке	2	2	
	4 Определение готовности хлеба праздничного к выпечке	2	2	
	5 Дефекты окончательной расстойки хлеба, причины их возникновения и устранения	2	2	
	6 Определение готовности кулича пасхального к выпечке	2	2	
	7 Определение готовности калача к выпечке	2	2	
	8 Определение готовности мелкоштучных хлебобулочных изделий к выпечке	2	2	
	9 Определение готовности формованных сдобных булочек с различными начинками к выпечке	2	2	
	10 Определение готовности праздничных пирогов к выпечке	2	2	
	<i>Лабораторная работа №1,2,3</i>		12	
	1 Определять готовность хлеба ржано-пшеничного и пшенично-ржаного к выпечке	4	2,3	
	2 Определение готовности мелкоштучных хлебобулочных изделий к выпечке	4	2,3	
	3 Определение готовности формованных сдобных булочек с различными начинками к выпечке	4	2,3	
	<i>Практическая работа</i>		4	
	<i>Практическая работа №1</i> Расчёт времени предварительной, расстойки и термической обработки хлеба, хлебобулочных изделий к выпечке.		2	2,3
	<i>Практическая работа №2</i> Расчёт времени окончательной расстойки и термической обработки хлеба, хлебобулочных		2	2,3

	изделий к выпечке.		
	<i>Самостоятельная работа раздела №1</i>	10	
	<i>Тематика внеаудиторской самостоятельной работы (сообщения, эссе, презентации)</i>		
	1.Технология выпекания хлеба ржаного	2	3
	2.Технология хлеба ржано-пшеничного и пшенично-ржаного	2	3
	3.Технология выпекания кулича пасхального, калача.	2	3
	4.Технология выпекания мелкоштучных хлебобулочных изделий	2	3
	5.Технология формованных сдобных булочек с различными начинками	2	3
	Учебная практика	36	3
1	Организация производства в пекарном отделении	6	3
2	Подготовка хлебопекарных форм к выпечке	6	
3	Определение готовности пшеничного хлеба к выпечке	6	
4	Определение готовности ржаного хлеба к выпечке	6	
5	Определение готовности ржано-пшеничного хлеба к выпечке	6	
6	Определение готовности хлебобулочных изделий различного ассортимента к выпечке	6	
Раздел 2 Проводить работы по контролю и регулированию режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.		50	
1	Температурный режим выпекания ржаного, пшеничного, праздничного хлеба	2	2
2	Температурный режим выпекания изделий хлебобулочных слоеных, повышенной калорийности, диетических, любительских	2	2
3	Температурный режим выпекания хлеба, дарницкого, столичного, российского, любительского, деликатесного.	2	2
4	Температурный режим выпекания, сухарей, сушек, баранок, сдобы мелкоштучной: ватрушки с творогом, «лапти», булочки «Бриош», сдоба обыкновенная, крендель сдобный «Юбилейный»	2	2
5	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные булочки с различными начинками, праздничные и фигурные пироги.	2	2
6	Температурный режим выпекания кулебяк, рыбников, праздничный хлеб, каравай, куличи,	2	2

	калачи		
<i>Лабораторная работа № 4,5,6,7</i>		16	
4	Лабораторная работа №4 Температурный режим выпекания пшеничного хлеба, ржаного, ржано-пшеничного хлеба, праздничного хлеба: каравай, калачи	4	2,3
5	Лабораторная работа №5 Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: ватрушки с творогом, «лапти», булочки «Бриош», сдоба обыкновенная, крендель сдобный «Юбилейный»	4	2,3
6	Лабораторная работа №6 Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: слойки, булочки слоёные, праздничных пирогов	4	2,3
7	Лабораторная работа №7 Температурный режим выпекания сушек, сухарных изделий, баранок.	4	2,3
<i>Практическая работа №3</i> Расчет регулированию режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий		2	2,3
Самостоятельная работа раздела № 2		20	
<i>Тематика внеаудиторской самостоятельной работы (сообщения, эссе, презентации)</i>			
1	Температурный режим выпекания пшеничного хлеба	4	3
2	Температурный режим выпекания ржано-пшеничного, пшенично-ржаного хлеба	4	3
3	Температурный режим выпекания сушек, сухарных изделий, баранок.	4	3
4	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: ватрушки с творогом, «лапти», булочки «Бриош», сдоба обыкновенная, крендель сдобный «Юбилейный»	4	3
5	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные фигурные изделия, сдобные плетеные изделия, формованные сдобные булочки с различными начинками	4	3
Учебная практика		36	
7	Определение к готовности мучных кондитерских различного ассортимента к выпечке	6	

	8	Технология выпекания мелкоштучных хлебобулочных изделий	6	
	9	Технология выпекания формованных сдобных булочек с различными начинками	6	
	10	Отделка выпеченных мелкоштучных хлебобулочных изделий до и после выпечки	6	
	11	Температурный режим выпекания пшеничного, хлеба подового и формового	6	
	12	Температурный режим выпекания ржаного хлеба подового и формового	6	
Раздел 3 Выполнять работы по отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий.			42	
	1	Норма расхода сахарной пудры, крошки, помады, на отделку поверхности изделий	2	2
	2	Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой.	2	2
	3	Отделка поверхности готовых изделий сахарным или фруктовым сиропом, рублеными орехами, цукатами.	2	2
	4	Отделка поверхности готовых изделий шоколадной глазурью, трюфельной, шоколадной посыпкой.	2	2
	5	Отделка поверхности готовых изделий суфле или птичьим молоком	2	2
	<i>Лабораторная работа № 8,9,10,11,12</i>		16	
	8	Лабораторная работа № 8 Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой, сахарным или фруктовым сиропом.	4	2,3
	9	Лабораторная работа №9 Отделка поверхности готовых изделий сахарным, фруктовым сиропом, рублеными орехами, цукатами	2	2,3
	10	Лабораторная работа №10 Отделка поверхности готовых изделий шоколадной глазурью,	2	2,3
	11	Лабораторная работа №11 Отделка поверхности готовых изделий суфле или птичьим молоком	4	2,3
	12	Лабораторная работа №12 Отделка поверхности готовых изделий трюфельной, шоколадной посыпкой.	4	2,3

		<i>Практическая работа № 3</i>	2	2,3
		Расчет сахара, воды, ароматизатора для приготовления 5 литров помады, сиропа		
		Самостоятельная работа раздела № 3	14	
		<i>Тематика внеаудиторской самостоятельной работы (сообщения, эссе, презентации)</i>		
1	Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой.	4	3	
2	Отделка поверхности готовых изделий сахарным или фруктовым сиропом.	4	3	
3	Отделка поверхности готовых изделий рублеными орехами, цукатами.	4	3	
4	Отделка поверхности готовых изделий шоколадной глазурью.	2	3	
		Учебная практика	36	
13	Температурный режим выпекания ржаного хлеба подового и формового	6		
14	Температурный режим выпекания ржано-пшеничного хлеба	6		
15	Температурный режим выпекания дарницкого и столичного хлеба	6		
16	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные фигурные изделия, сдобные плетенные изделия	6		
17	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: формованные сдобные булочки с различными начинками	6		
18	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: слойки, булочки слоёные, булочка -конверт, булочка –книжка, ватрушка «Венгерская»	6		
		Раздел 4. Проводить работу по контролю и регулирования режима сушки, сухарных изделий.	24	
1	Температурный режим сушки, сушек, баранок простых, из первого и высшего сорта муки: простые, сдобные (лимонные, ванильные, черкизовские, яичные, горчичные, детские, молочные, сахарные)	2	2,3	
2	Температурный режим сушки сухарных плит, ломтей, сухарей простых, сдобных, сливочных, с маком, лимонных, детские, ореховые, с изюмом	2	2,3	
3	Температурный режим сушки сухарей особых, юбилейных, украинских, киевских, кофейных,	2	2,3	

	пионерских, московских		
<i>Лабораторная работа № 13,14</i>		6	
13	Лабораторная работа №13 Температурный режим сушки сушек, сухарей: простых, лимонных, с маком, ванильных, детских, молочных, сахарных; сахарных плит, ломтей.	4	2,3
14	Лабораторная работа №14 Температурный режим сушки баранок из высшего сорта муки: простые, сдобные (лимонные, ванильные, черкизовские, яичные)	2	2,3
<i>Практические работы № 4</i> Расчет температурного режима сушки: сушек, сухарей, баранок.		2	2,3
Самостоятельная работа при изучении раздела № 4		10	
<i>Тематика внеаудиторской самостоятельной работы (сообщения, эссе, презентации)</i>			
	1. Температурный режим сушки баранок из высшего сорта муки: простые, сдобные	1	3
	2. Температурный режим сушки баранок из высшего сорта муки: лимонные, ванильные, черкизовские, яичные	2	3
	3. Температурный режим сушки сухарей простых, сдобных.	2	3
	4. Температурный режим сушки сухарей сливочных, с маком, лимонных	2	3
	5. Температурный режим сушки сухарей особых, ванильных.	1	3
	6. Температурный режим сушки сухарей юбилейных, украинских, киевские	2	3
Учебная практика		36	
19	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6	
20	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного песочного теста	6	
21	Режимы выпечки бисквитного п/ф для изделий различного ассортимента	6	
22	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6	
23	Режимы выпечки заварного теста для изделий различного ассортимента	6	
24	Режимы выпечки пресно-слоеного теста для	6	

		изделий различного ассортимента		
Раздел 5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.				
МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий			112	
	1	Технология приготовления печенья сахарного, затяжного, сдобного.	2	2
	2	Технология приготовления крекеров и галетов.	2	2
	3	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь)	2	2
	4	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из сырцового способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь)	2	2
	5	Технология приготовления вафельных листов, вафель с начинкой.	2	2
	6	Технология приготовления пирожных песочных: песочные полоски, кольцо, корзиночки, отделка	2	2
	7	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой	2	2
	8	Технология приготовления кексов с различными наполнителями	2	2
	9	Технология приготовления ромовой бабы	2	2
	10	Технология приготовления мучных восточных сладостей (шакер-чурек, шакер-лукум, курабье бакинское, трубочки ореховые, струдель с изюмом или с яблоками, пахлава сдобная)	2	2,3
	11	Технология приготовления слоев с марципаном, язычков, бантиков, книжечек из слоеного теста	2	2
	12	Технология приготовления пирожных, трубочек, профитролей, колец из заварного теста	2	2,3
	13	Технология приготовления миндальных пирожных	2	2,3
	14	Технология приготовления печений «Опера»	2	2,3
	15	Технология приготовления меренгов	2	
	16	Технология приготовления птифуры	2	2,3
	17	Технология приготовления бискотти	2	3

	18	Технология приготовления брауни	2	2,3
	19	Технология приготовления маффинов, капкейков	2	2,3
	<i>Лабораторная работа № 15,16,17,18,19,20,21,22</i>		38	
	15	Технология приготовления печенья сахарного,	4	2
	16	Технология приготовления печенья затяжного,	4	2
	17	Технология приготовления печенья сдобного.	4	2
	18	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь)	4	2
	19	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из сырцового способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь)	4	2
	20	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой	6	2
	21	Технология приготовления пирожных, трубочек, из заварного теста	6	2
	22	Технология приготовления профитролей, колец из заварного теста	6	2
	<i>Практическая работа № 4</i> Расчет сливовой начинки для приготовления 10кг бисквитного рулета		2	3
	<i>Практическая работа № 5</i> Расчет шоколада для отделки 5кг заварных пряников		2	3
	Самостоятельная работа раздела № 5		32	
	<i>Тематика внеаудиторской самостоятельной работы (сообщения, эссе, презентации)</i>			
	1	Технология приготовления печенья сахарного, затяжного, сдобного.	5	3
	2	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного и сырцового способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь)	7	3
	3	Технология приготовления пирожных песочных: песочные полоски, кольцо, корзиночки, отделка	5	3
	4	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой	5	3
	5	Технология приготовления пирожных, трубочек,	5	3

	6	профитролей, колец из заварного теста Технология приготовления маффинов, капкейков	5	3
	Учебная практика		36	
	25	Приготовление отделочных полуфабрикатов: ароматизированная помада, сахарный и фруктовый сироп.	6	
	26	Приготовление отделочных полуфабрикатов: шоколадная глазурь	6	
	27	Отделка хлеба и хлебобулочных изделий различного ассортимента после выпечки	6	
	28	Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой	6	
	29	Отделка поверхности готовых изделий сахарным сиропом	6	
	30	Отделка поверхности готовых изделий фруктовым сиропом	6	
Раздел 6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.			56	
	1	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации расстоечных шкафов (пруферов)	2	2
	2	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации вафельниц	2	2
	3	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации хлебопекарных шкафов	2	2
	4	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации подовых печей	2	2
	5	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации конвекционных печей	2	2
	6	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации ротационных печей	2	2
	7	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации конвейерные печи	2	2
	<i>Лабораторная работа №23,24</i>		12	
	23	Обслуживание хлебопекарных шкафов, подовых печей.	6	2
	24	Обслуживание конвекционных печей	6	2
	<i>Практическая работа № 6,7</i>			
		Определение производительности хлебопекарных шкафов, подовых печей.	4	3
	<i>Практическая работа 8</i>			
		Определение производительности, конвекционных печей, ротационных печей	2	3

	Самостоятельная работа раздела № 6	24	
	<i>Тематика внеаудиторской самостоятельной работы (сообщения, эссе, презентации)</i>		
	1. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации расстоечных шкафов (пруферов)	6	3
	2. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации хлебопекарных шкафов, вафельниц	6	3
	3. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации подовых печей	6	3
	4. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации конвекционных печей	6	3
	Учебная практика	72	
31	Отделка поверхности готовых изделий шоколадной глазурью	6	
32	Отделка поверхности готовых изделий трюфельной и шоколадной посыпкой	6	
33	Температурный режим сушки баранок из первого сорта муки: простые, сдобные (горчичные, детские, молочные, сахарные)	6	
34	Температурный режим сушки сухарей простых, сдобных, сливочных, с маком, лимонных	6	
35	Температурный режим сушки сушек простых, с маком, лимонных, детских, молочных, сахарных	6	
36	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного и сырцового способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь)	6	
37	Технология приготовления вафельных листов, вафель с начинкой	6	
38.	Технология приготовления пирожных песочных: песочные полоски, кольцо, корзиночки, отделка поверхности	6	
39.	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой отделка поверхности	6	
40.	Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства для выпечки теста	6	
41.	Классификация и основные характеристики хлебопекарных печей	6	
42.	Техника безопасности при работе с хлебопекарной печью	6	

		Экзамен		
МДК 04.03 Инновационные технологии в пекарном производстве			51	
Раздел 1. Инновационные технологии в хлебопекарном производстве				
		<i>Практическая работа № 10,11</i>	4	
1		<i>Практическая работа №10</i> История в инновационной продукции хлебопекарного производства	2	
		<i>Лабораторная работа № 25,26,27,28, 29,30,31,32</i>	30	
2		<i>Лабораторная работа № 25</i> Хлебопекарные улучшители для массового ассортимента	4	2,3
3		<i>Лабораторная работа № 26</i> Хлебопекарные улучшители для оригинальных рецептур	4	2,3
4		<i>Лабораторная работа №27</i> Хлебопекарные улучшители для производства хлебов из смеси ржаной и пшеничной муки.	4	2,3
3		<i>Лабораторная работа №28</i> Хлебопекарные улучшители для сдобных изделий	4	2,3
4.		<i>Лабораторная работа №29</i> Хлебопекарные улучшители для технологии отложенной выпечки	4	2,3
5		<i>Лабораторная работа №30</i> Хлебопекарные улучшители для продления сроков хранения хлебобулочных изделий	4	2,3
6		<i>Лабораторная работа № 31</i> Хлебопекарные прессованные дрожжи	4	2
7		<i>Лабораторная работа № 32</i> Хлебопекарные сухие дрожжи	2	2
8		<i>Практическая работа № 11</i> Продукты вкуса. Расчет добавок для производства 100 кг хлеба ржано-пшеничного	2	2,3
		<i>Самостоятельная работа раздела</i> Подготовить проектную работу на тему: «Роль инновационных технологий в пекарном производстве»	17	3
		Дифференцированный зачёт		
Производственная практика			504	
1	Организация производства в пекарном отделении		6	

2	Подготовка хлебопекарных форм к выпечке	6
3	Определение готовности пшеничного хлеба к выпечке	6
4	Определение готовности ржаного хлеба к выпечке	6
5	Определение готовности ржано-пшеничного хлеба к выпечке	6
6	Определение готовности хлебобулочных изделий различного ассортимента к выпечке	6
7	Определение к готовности мучных кондитерских различного ассортимента к выпечке	6
8	Технология выпекания мелкоштучных хлебобулочных изделий	6
9	Технология выпекания формованных сдобных булочек с различными начинками	6
10	Отделка выпеченных мелкоштучных хлебобулочных изделий до и после выпечки	6
11	Температурный режим выпекания пшеничного, хлеба подового и формового	6
12	Температурный режим выпекания ржаного хлеба подового и формового	6
13	Температурный режим выпекания ржаного- пшеничного хлеба	6
14	Температурный режим выпекания дарницкого и столичного хлеба	6
15	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные фигурные изделия, сдобные плетенные изделия	6
16	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: формованные сдобные булочки с различными начинками	6
17	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: слойки, булочки слоёные, булочка -конверт, булочка –книжка, ватрушка «Венгерская»	6
18	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста	6
19	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6
20	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного песочного теста	6
21	Режимы выпечки бисквитного теста для изделий различного ассортимента	6
22	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6
23	Режимы выпечки заварного теста для изделий различного ассортимента	6
24	Режимы выпечки пресно-слоеного теста для изделий различного ассортимента	6

25	Приготовление отделочных полуфабрикатов: ароматизированная помада, сахарный и фруктовый сироп.	6	
26	Приготовление отделочных полуфабрикатов: шоколадная глазурь	6	
27	Отделка хлеба и хлебобулочных изделий различного ассортимента после выпечки	6	
28	Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой	6	
29	Отделка поверхности готовых изделий сахарным сиропом	6	
30	Отделка поверхности готовых изделий фруктовым сиропом	6	
31	Отделка поверхности готовых изделий шоколадной глазурью	6	
32	Отделка поверхности готовых изделий трюфельной и шоколадной посыпкой	6	
33	Температурный режим сушки баранок из первого сорта муки: простые, сдобные (горчичные, детские, молочные, сахарные)	6	
34	Температурный режим сушки сухарей простых, сдобных, сливочных, с маком, лимонных	6	
35	Температурный режим сушки сушек простых, с маком, лимонных, детских, молочных, сахарных	6	
36	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного и сырцового способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь)	6	
37	Технология приготовления вафельных листов, вафель с начинкой	6	
38	Технология приготовления пирожных песочных: песочные полоски, кольцо, корзиночки, отделка поверхности	6	
39	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой отделка поверхности	6	
40	Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства для выпечки теста	6	
41	Классификация и основные характеристики хлебопекарных печей	6	
42	Техника безопасности при работе с хлебопекарной печью	6	
43	Температурный режим выпекания изделий хлебобулочных любительских	6	
44	Температурный режим выпекания изделий хлебобулочных диетических	6	
45	Температурный режим выпекания хлеба дарницкого	6	
46	Температурный режим выпекания хлеба столичного	6	
47	Температурный режим выпекания хлеба, деликатесного	6	
48	Температурный режим выпекания хлеба, российского	6	
49	Температурный режим выпекания сушек	6	
50	Температурный режим выпекания баранок	6	
51	Температурный режим выпекания сухарных изделий	6	
52	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: ватрушки с творогом	6	

53	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: «лапти»	6	
54	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: булочки «Бриош»	6	
55	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдоба обыкновенная	6	
56	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: крендель сдобный «Юбилейный»	6	
57	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные фигурные изделия	6	
58	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные плетеные изделия	6	
59	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: слойки	6	
60	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: булочки слоёные	6	
61	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: булочка-конверт	6	
62	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: булочка-книжка	6	
63	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: ватрушка «Венгерская»	6	
64	Температурный режим выпекания праздничных пирогов – открытых пирогов	6	
65	Температурный режим выпекания праздничных пирогов – полуоткрытых пирогов	6	
66	Температурный режим выпекания праздничных пирогов – закрытых пирогов	6	
67	Температурный режим выпекания кулебяк	6	
68	Температурный режим выпекания рыбников	6	
69	Температурный режим выпекания караваев	6	
70	Температурный режим выпекания калачей	6	
71	Температурный режим выпекания куличей	6	
72	Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой.	6	
73	Отделка поверхности готовых изделий сахарным или фруктовым сиропом.	6	
74	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (шоколад)	6	
75	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (шоколадная глазурь)	6	
76	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (айсинг)	6	
77	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из сырцового способа приготовления, отделка (глазурь)	6	
78	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из	6	

	сырцового способа приготовления, отделки (айсинг)		
79	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из сырцового способа приготовления, отделки (шоколад)	6	
80	Технология приготовления пирожных песочных: песочные полоски и песочное кольцо, отделка	6	
81	Технология приготовления пирожных песочных: песочные корзиночки, отделка	6	
82	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой	6	
83	Технология приготовления кексов с различными наполнителями	6	
84	Технология приготовления ромовой бабы	6	
	<i>Квалификационный экзамен</i>		
	<i>Всего</i>	504	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: кабинет кулинарии, лаборатории: 1–я лаборатория подготовки поваров, 2 –я подготовки кондитеров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы ученические, стулья ученические, книжные шкафы, шкаф для плакатов.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска с проектором, принтер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории по подготовки повара: производственные столы, электронные весы, разделочные доски, поварские ножи, производственные раковины для мытья продуктов, электрическая плита с духовкой (4 – х. конформная), печь конвекционная электрическая настольная со стойкой передвижной (Impinger 07-1222-10000-285), электрический куттер Robot, тестомесильная машина, шкаф холодильный - к 41094 (В М 7 R L N T), шкаф холодильный - к 41880 (Ce N 211), электрическая мясорубка (TC 12 E), слайсер электрический (0,16 квт) (CELM 6), электрическая гриль (4 квт.) (CEL 2/0), электрическая овощерезка (0,5 квт) (CL 3 ДА), электрическая фритюрница, весы напольные электронные, конвекционная печь (FCE 6).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории по подготовки пекаря: производственные столы с деревянным покрытием, электронные весы, поварские ножи, производственные раковины. Холодильный шкаф конвекционный GPM 6 08POPO65595 / холодильный стол трех делений TGPM3, печь конвекционная электрическая кондитерская 5 лотков (FEPO50| Pr9853711). Печь конвекционная электрическая настольная со стойкой передвижной (Impinger 07-1222-10000-285 (6 кВт)), шкаф расстоечный 10 противней (SFRUZFP42 0861364| 0861364), печь электрическая модульного типа, блинница электрическая 1 поверхность. Блинница электрическая 2 поверхности, электрическая плита 4-х конформная. Стеллаж поверхность нержавеющей, тестомесильная машина (миксер) планетарная настольная, шкаф электрический холодильный, овоскоп, машина т/м спиральная 2- х скоростная, миксер планетарный с 3-ми насадками, миксер настольный, электрическая фритюрница, электрическая мясорубка с теркой для сыра с насадкой из чугуна, микроволновка, весы напольные электронные, конвекционная печь (FCE 6), электрический шкаф с пароувлажнением (FEN 610), шкаф расстоечный (SFPI), шкаф расстоечный SFY (FEM 610), электрическая фритюрница (265436)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Издательский центр «Академия» 2016. – 336 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 6-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 480 с.
4. Ковалев Н.И, Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи: учебник для технол. отделений техникумов общественного питания и сов. торговли. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 1983. –304 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015. – 256 с.
6. Драгилев А. И., Сезанаев Я.М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015. – 272 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия»; Образовательно-издательский центр «Академия», 2015. – 184 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер; – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для нач. проф образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2016. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: практические работы / М.Н.Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/Д : Феникс, 2012. – 190 с.
2. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А.

Анфимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.-112 с.

3. Хохлов Р.В.Тепловое оборудование / Роман Хохлов - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 164 с.

4.Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование /Евгений Крылов. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. -160 с.

6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

8. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «Размножение и выращивание дрожжей» является освоение учебной практики для получения первичных технологических навыков в рамках профессионального модуля.

Данный модуль изучается после изучения следующих дисциплин или вместе с «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Безопасность жизнедеятельности».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация образовательной программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: имеющий среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей,

отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 год.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Тест, Решение задач по расчету сырья, Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Проведение окончательной расстойки хлеба согласно, органолептическим показателям	
	Проведение окончательной расстойки мелкоштучных хлебных изделий согласно, органолептическим показателям	
	Проведение окончательной расстойки праздничных пирогов согласно, органолептическим показателям	
	Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Режим выпекания хлеба проведен согласно ГОСТа	

	Режим выпекания хлебобулочных изделий проведен согласно ГОСТа	
	Режим выпекания бараночных изделий проведен согласно ГОСТа	
	Режим выпекания мучных кондитерских изделий проведен согласно ГОСТа	
	Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 4.3 Выполнять работы по отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Приготовление отделочной крошки, помадки, сахарного сиропа проведено, согласно сборника рецептов мучных кондитерских изделий	
	Отделка поверхности готовых изделий проведена согласно, сборника рецептов мучных кондитерских изделий	
	Умение работать на оборудовании отделочного цеха (устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 4.4. Проводить работу по контролю и регулированию режима сушки сухарных изделий.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Проведение работы по сушки сухарей проведена, согласно ГОСТа	
	Проведение работы по сушки сухарных плит проведена,	

	согласно ГОСТа	
	Проведение работы по сушки бараночных изделий проведена, согласно ГОСТа	
	Умение работать на оборудовании сушильного цеха (устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Приготовление печенья сахарного, затяжного, сдобного проведено, согласно сборника рецептов	
	Приготовление, пряничных кондитерских изделий из заварного и сырцового способа проведено согласно, сборника рецептов	
	Приготовление вафельных листов, вафель с начинкой проведено согласно, сборника рецептов	
	Приготовление кексов с различными наполнителями проведено согласно, сборника рецептов	
	Приготовление ромовой бабы проведено согласно, сборника рецептов	
	Умение работать на оборудовании кондитерского цеха (устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 4.5. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение	

оборудование для выпекания и сушки.	личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Обслуживание шкафов для сушки мелких хлебобулочных изделий проведено, верно	
	Обслуживание пекарских шкафов для выпекания хлеба и хлебобулочных изделий проведено, верно	
	Обслуживание пекарских шкафов для выпекания хлеба и хлебобулочных изделий проведено, верно	
	Обслуживание пекарских шкафов, подовых печей для выпекания мучных кондитерских изделий проведено, верно	
	Обслуживание конвекционных печей для выпекания хлеба и хлебобулочных изделий проведено, верно	

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

Результаты (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач;	в процессе освоения образовательно

достижения, определенных руководителем.	Оценка эффективности и качества выполнения;	й программы
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач, осуществление коррекции собственной деятельности и ответственности за свою работу	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умений использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности исполнять воинскую обязанность с применением полученных профессиональных знаний	

