областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

| | | |
|---|---|---|
| Рассмотрена<br>на заседании<br>методического совета<br>Протокол № 1<br>От 28 мая 2021г. | Принята<br>на заседании<br>педагогического совета<br>Протокол № 5<br>от «11» июня 2021 г. | Утверждаю:<br>Директор ОБПОУ «ОГТК»<br>_____Ю.С.Парахин<br>Приказ № 146 «11 » июня 2021г. |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

# ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Профессия 19.01.04

Пекарь

**2021**

Рекомендована к рассмотрению на
Заседании методического совета
«___»_____2021 г.
Протокол №_____
Председатель ЦК торгово – кулинарных дисциплин
_____ Пашкова Ю.Л.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Организация - разработчик: Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Солнцевский филиал «Обоянский гуманитаро-технологический колледж»

Разработчик:
Гекова Любовь Михайловна - мастер производственного обучения

# АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля
ПМ04.Термическая обработка теста и отделка
поверхности хлебобулочных изделий
по профессии 19.01.04. Пекарь

1. Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

2.Требования к уровню освоения содержания профессионального модуля
Для решения профессиональных задач студент 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; режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
- 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 особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выработке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

3.Общая трудоемкость профессионального модуля составляет 888 часов

4.Вид промежуточной аттестации: экзамен, диф.зачет

5.Основные разделы профессионального модуля

1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.
2. Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
3. Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий.
4. Контролирование и регулирование режима сушки сухарных изделий.
5. Контролирование и регулирование режима приготовления мучных кондитерских изделий.
6. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. Паспорт профессионального модуля 4

2. Результаты освоения профессионального модуля 7

3.Структура и примерное содержание профессионального модуля 8

4. Условия и реализация программы профессионального модуля 14

5. Контроль и оценка результатов освоения результатов освоения профессионального модуля 17

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

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии (далее ФГОС СПО) 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ 04 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.

Рабочую программу профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, 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;
- накладки и регулирования режима работы печи.

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечки;

загружать полуфабрикаты в печь;

- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий к выпечке;

- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и сушку;
  выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий поорганолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхность 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 особенности выпечки изделий из замороженного теста;
  - приемы посадки полуфабрикатов в печь;
  - методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
  - методы расчета выхода готовой продукции;
  - методы определения готовности изделий при выпечки;
  - правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
  - нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отдел поверхности изделий.

1.3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 576 часов, в том числе:

МДК 04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий : максимальной учебной нагрузки обучающегося – 81 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов ЛПЗ – 32 часа; самостоятельной работы обучающегося – 27 часов;

МДК 04.02 Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –81 часов; обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов из них ЛПЗ – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 27 часов.

учебной практики 144 часа и производственной практики –270 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| 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. | 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. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |

## 1.1.Тематический план профессионального модуля

| 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 | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| | | | Всего, часов | лабораторные работы и практические занятия, | в т.ч. в форме практической подготовки | в т.ч. курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч. курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК4.1<br>ПК4.2 | **Раздел 1.**<br>МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки, сухарных изделий | 81 | 54 | 32 | 32 | | 27 | | | |
| | **Раздел 2.**<br>МДК04.02.Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. | 81 | 54 | 32 | 32 | | 27 | | | |
| | **Учебная практика** | **144** | | | | | | | 144 | |
| | **Производственная практика** | 270 | | | | | | | | 270 |
| | **Всего:** | 576 | 108 | 64 | 44 | | 54 | | 144 | 270 |

**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)04** Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

| ***Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем*** | | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)*** | ***Объём часов*** | ***Уровень освоения*** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки, сухарных изделий | | | **54** | |
| Тема1.Выпечка хлеба | **Содержание** | | **6** | 2 |
| | 1. | Теплофизические основы выпечки. Образование твердой хлебной корки.<br>Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. | 2 | В форме практической подготовки |
| | 2 | Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Упек хлеба. Технологическая характеристика | 2 | В форме практической подготовки |
| | 3 | Технологическая характеристика новых типов хлебопекарных печей. Режим выпечки новых видов хлебных изделий. Определение готовности новых видов хлеба. Особенности выпечки некоторых видов новых изделий. | 2 | В форме практической подготовки |
| | 1. | **Практическая работа№1** Определение упека хлеба и хлебобулочных изделий. Тоннельные, тупиковые печи. Их использование для различных видов изделий» | 2 | В форме практической подготовки |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 2. | **Практическая работа№2** «Формование, выпечка различных видов хлебобулочных изделий» | 2 | |
| | **Самостоятельная работа: №1**<br>Рассмотреть технологические характеристики новых типов хлебопекарных печей. Режимы выпечки новых видов хлебных изделий. Особенности выпечки некоторых видов новых изделий. Что есть хлеб? Факторы, влияющие на вкус и запах новых видов хлеба. Вариативная часть. | | 5 | |
| Тема 2. Хлебопекарные печи | **Содержание** | | **2** | |
| | 1. | Классификация печей. Основные элементы печей. Типы печей. Расстойно-печные агрегаты. Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности | 2 | В форме практической подготовки |
| | 1. | **Практическая работа№3**«Ознакомление с хлебопекарными печами различного типа. Принцип работы» | 2 | |
| | **Самостоятельная работа: №2**<br>Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности. | | 2 | |
| Раздел 3. Выход готовых изделий. | **Содержание** | | **2** | |
| | 1. | Нормы выхода хлеба. Фактический выход хлеба.<br>Средние нормы технологических потерь и затрат при выработке хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на выход готовых изделий | 2 | В форме практической подготовки |
| | 1. | **Практическая работа№4** Расчет фактического выхода хлеба» | 2 | В форме практической подготовки |
| | 2. | **Практическая работа№5**«Расчет экономии или перерасхода муки» | 2 | В форме практической подготовки |
| | 3. | **Практическая работа№6**«Методика определения расхода сырья на 1 тонну хлеба» | 2 | В форме практической подготовки |
| | 4. | **Практическая работа№7** Определение выхода хлеба по сухому веществу. | 2 | В форме практической |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | подготовки |
| | **Самостоятельная работа №3**<br>Регулирование технологических процессов производства хлеба и повышения его выхода | | 6 | |
| Раздел 4. Качества хлеба. | **Содержание** | | **4** | |
| | 1. | Понятие качества хлеба и факторы его определяющие. | 2 | |
| | 2. | Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. | 2 | |
| | 1. | **Практическая работа№8** Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба.(ГОСТ Р ..) | 2 | В форме практической подготовки |
| | 2. | **Практическая работа№9** Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы) | 2 | |
| | 3. | **Практическая работа№10** Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.) | 2 | |
| | 4. | **Практическая работа№11** Рассмотрение нормативных документов по стандартизации<br>Рассмотрение и изучение перечня государственных стандартов на основные виды хлебобулочных изделий. | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Самостоятельная работа: №4**<br>Регулирование технологических процессов производства хлеба и повышения его качества. Экологическая проблема хлебопекарного производства. Вариативная часть. | | 4 | |
| Тема 5. Бараночные и сухарные изделия | **Содержание** | | **2** | |
| | 1. | Характеристика бараночных изделий. Стадии технологического процесса приготовления бараночных изделий, сдобных сухарей . Способы приготовления теста для бараночных изделий. Натирка теста. Отлежка. | 2 | |
| | 1. | **Практическая работа№12.** Расчет производительности печей при выработке бараночных и сухарных изделий» | 2 | В форме практической подготовки |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 2. | **Практическая работа №13** Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность бараночных и сухарных изделий (СанПиНы) | 2 | |
| | 3. | **Практическая работа№14** Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих выработку новых сортов бараночных и сухарных изделий.<br>Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия | 2 | |
| | **Самостоятельная работа №5**<br>Регулирование технологических процессов производства бараночных и сухарных изделий и повышения их качества.<br>Повышение пищевой ценности хлебобулочных и сухарных изделий | | 4 | |
| Тема 6. Пищевая ценность и номенклатура ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий | **Содержание** | | **2** | |
| | 1. | Номенклатура группового ассортимента хлебобулочных изделий. Пищевая ценность продуктов, понятие о сбалансированном питании. Пути повышения пищевой ценности. | 2 | В форме практической подготовки |
| | 2 | Хлеб из пшеничной муки. Хлеб из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной. Хлеб ржаной простой из обойной муки. Хлеб ржаной заварной из обойной муки. | 2 | В форме практической подготовки |
| | 1. | **Практическая работа №15**<br>«Технологические схемы приготовления хлеба» | 2 | |
| | 2. | **Практическая работа №16**<br>Технологические режимы приготовления хлеба» | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Самостоятельная работа №6**<br>Повышение пищевой ценности хлебобулочных и сухарных изделий<br>Производство хлебобулочных изделий с удлиненным сроком хранения.<br>Новое направление в создании технологий диабетических сортов хлеба<br>Тенденция развития ассортимента хлебопекарной промышленности.<br>Витаминная ценность хлеба.<br>Минеральная ценность хлеба. | | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Углеводы хлеба и удовлетворение потребности в них. | | |
| | **Дифференцированный зачет** | 2 | |
| **Учебная практика ПМ 04.01** | **Содержание** | **108** | |
| | Выпечка и режимы выпечки хлебобулочных изделий.<br>Готовность хлебобулочных изделий.<br>Упек и усушка хлебобулочных изделий.<br>Приготовление изделий из дрожжевого безопарного и дрожжевого опарного теста.<br>Приготовление пирожных (бисквитные, нарезные с цукатами, помадой, кремом, песочные с кремом, слоеные, заварные).<br>Торты бисквитно- кремовые, песочные, слоеные. | 18<br>18<br>18<br>18<br>18<br>18 | |
| | | | |

## МДК 04.02. Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий видов теста.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Тема1.Особенности выпечки мучных кондитерских изделий и различных видов теста | **Содержание** | | | |
| | 1. | Выпечка изделий из дрожжевого безопарного теста.<br>Выпечка изделий из дрожжевого опарного теста .Особенности выпечки изделий из дрожжевого слоеного теста. | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Практическая работа №1**<br>«Замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Приготовление булочек, кулебяк, пирогов, расстегаев». Технологические схемы.<br>«Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Приготовление блинов».Технологические схемы. | | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Содержание** | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1. | Выпечка изделий из сдобного пресного теста.<br>Особенности выпечки изделий из пряничного теста.<br>Выпечка изделий из вафельного теста.<br>Выпечка изделий из песочного теста.<br>Особенности выпечки изделий из бисквитного теста.<br>Особенности выпечки изделий из слоеного теста.<br>Особенности выпечки изделий из заварного теста | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Практическая работа №2**<br>Приготовление сладких пирогов, чебуреков, курников, вафель листовых; пряники: овсяные, медовые; коржики молочные, сахарники. Технологические схемы. | | 2 | |
| | **Практическая работа №3**<br>Приготовление песочного теста, печенье отсадочное, выемное, нарезное | | 2 | |
| | **Практическая работа №4**<br>Приготовление бисквитного теста, рулетов с фруктовой начинкой, пирожных, печенья. | | 2 | |
| | **Практическая работа №5**<br>Приготовление заварного теста. Пирожные, печенья, пироги. Технологические схемы.<br>Приготовление слоеного теста, бездрожжевой способ, особенности. Изделия: пирожные, печенье, хворосты, языки. Технологические схемы. | | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Самостоятельная работа**<br>Рассмотреть технологическую схему приготовления пресного слоеного теста и выяснить его индивидуальность при выпечке. | | 6 | |
| Тема 2. Виды отделки полуфабрикатов для пирожных и тортов. | **Содержание** | | | |
| | 1. | Назначение отделки, разновидности отделки.<br>Украшение из крема.<br>Украшение из желе, фруктовой массы<br>Украшения из помады, глазури<br>Украшение из сахарной мастики, рецептура.<br>Украшение из посыпок, рецептура.<br>Украшения из карамели, рецептура | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практическая работа №6**<br>«Составить таблицу обработки кондитерских отсадочных мешков»<br>«Составить таблицу рецептур разновидностей глазури» | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Практическая работа №7**<br>«Составить таблицу рецептур разновидностей мастик и марципана»<br>«Составить таблицу посыпок и технологию их приготовления»<br>«Решить задачи по расчету сырья при изготовлении отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных» . | 2 | |
| Тема 3:<br>Специальная лепка | **Содержание** | **2** | |
| | 1. Лепка растительного орнамента.<br>Лепка с натуры фруктов и овощей.<br>Лепка с натуры цветов.<br>Лепка животных и птиц | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Практическая работа №8**<br>«Лепка с натуры фруктов и овощей.» | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Самостоятельная работа**<br>Сделать муляж изделий | **2** | |
| Тема 4. | **Содержание** | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Приготовление тортов, пирожных. | 1. | Классификация пирожных по видам, полуфабрикаты.<br>Бисквитные пирожные со сливочным кремом.<br>Пирожное бисквитное фруктово-желейное, глазированное помадой. «Буше», «Бутербродик».<br>Заварные пирожные, рецептура, ассортимент.<br>«Трубочка с кремом», «Кольцо», «Орешек».<br>Миндальное тесто. Пирожное «Варшавское», «Миндальное».<br>Песочные пирожные, глазированные помадой.<br>Пирожные «Грибы», «Эржи».<br>Слоеные пирожные, рецептура, ассортимент.<br>«Слойка с кремом», «Трубочки» и «Муфточки».<br>Заварные пирожные, рецептура, ассортимент.<br>«Трубочка с кремом», «Кольцо», «Орешек»<br>Миндальное тесто. Пирожное «Варшавское», «Миндальное».<br>Десертный набор | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Практическая работа №9**<br>Дополнить таблицу состава бисквитных пирожных» Составить технологическую карту для пирожных из<br>бисквитного полуфабриката.<br>«Указать способы выполнения технологических операций при приготовлении пирожных»<br>«Дополнить технологическую схему приготовления бисквитного пирожного с белковым кремом»<br>«Продолжить последовательность технологических операций» | | 2 | |
| | **Содержание** | | **2** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1. | Классификация тортов.<br>Бисквитные торты, рецептура, требование к качеству.<br>Бисквитно- кремовый». «Сказка». «Лимонный».<br>Песочные торты, рецептура, требования к качеству<br>«Абрикотин», «Листопад», «Ивушка», «Ореховый».<br>Слоеные торты, рецептура, требование к качеству<br>Сортивный», «Слоеный с кремом». «Воздушно-ореховый», «Полет», «Киевский» | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Практическая работа №10**<br>Дать определение следующим понятиям»<br>«Указать способы выполнения технологических операций при изготовлении бисквитно- кремового торта» Указать рецептуры бисквитных тортов» | | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Практическая работа №11**<br>«Составить технологическую карту для тортов из песочного полуфабриката. | | 2 | |
| | **Самостоятельная работа**<br>Составить технологическую карту для пирожных из бисквитного полуфабрикат.<br>Составить технологическую карту для пирожных из песочного полуфабриката.<br>Составить технологическую карту для пирожных из слоеного полуфабриката.<br>Составить технологическую карту для пирожных из заварного полуфабриката.<br>Составить технологическую карту для пирожных из воздушного полуфабриката.<br>Составить технологическую карту для пирожных из миндального полуфабриката.<br>Составить технологическую карту для крошковых и десертных пирожных.<br>Составить технологическую карту для тортов из бисквитного полуфабриката.<br>Составить технологическую карту для тортов из песочного полуфабриката<br>Составить технологическую карту для тортов из слоеного полуфабриката.<br>Составить технологическую карту для тортов из миндального полуфабриката.<br>Составить технологическую карту для тортов из воздушно-орехового полуфабриката. Составить технологическую карту для тортов из воздушного полуфабриката. | | 7 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Тема 5. Оборудование для отделки изделий | **Содержание** | | **2** | |
| | 1. | Автомат для художественной отделки изделий.<br>Агрегат для отделки тортов типа «Сказка». Новые виды оборудования.<br>Глазировочные маши<br>Пирожные аппараты периодического и непрерывного действия.<br>Холодильное оборудование | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Практическая работа №12**<br>Составить технологическую линию оборудования для производства тортов и пирожных . | | 2 | |
| Тема 6. Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности. | **Содержание** | | | |
| | 1. | Характеристика изделий пониженной калорийности.<br>Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности.<br>Приготовление булочек: «Розовая», «Антошка»<br>Пирог бисквитный «Свежесть», «Ночка». Печенье «Золотистое»<br>Рулет «Снежинка». Торт «Слива». Пирожное «Треугольник». | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Самостоятельная работа**<br>Составить технологическую карту изделий пониженной калорийности с отварными протертыми овощам | | 6 | |
| | **Практическая работа №13**<br>Составить технологическую карту изделий пониженной калорийности с фруктовыми пастами и крупкой. | | 2 | |
| | **Практическая работа №14**<br>Составить технологическую карту рулетов и пирогов с пониженной калорийностью. | | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Практическая работа №15**<br>Составить технологическую карту тортов и пирожных с пониженной калорийностью. | | 2 | |
| | **Практическая работа №16**<br>Составить технологическую карту пирожных с пониженной калорийностью. | | 2 | В форме практической |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | подготовки |
| Тема 7<br>Оборудование для выпечки и жарки. | **Содержание** | | |
| | 1. Шкаф пекарский электрический секционно-модулированный ШПЭСМ-3.<br>Правила эксплуатации.<br>Кондитерская электрическая печь КЭП-400. Правила эксплуатации.<br>Высокочастотные шкафы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.<br>Печь конвейерная жарочная ПКЖ.<br>Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков-полуфабрикатов.<br>Автоматы для приготовления пирожков и пончиков.<br>Электрические и газовые плиты. Правила эксплуатации<br>Новые виды оборудования | 2 | В форме практической подготовки |
| | **Самостоятельная работа**<br>Новые виды оборудования. Правила эксплуатации. Вариатив | **4** | |
| Тема 8.<br>Оборудование для упаковки мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **2** | |
| | 1. Общая характеристика машин. Внедрение нового оборудования.<br>Комплект фасовочного оборудования для сушек и печенья.<br>Автомат для упаковки сухарей.<br>Оборудование для упаковки тортов. | 1 | В форме практической подготовки |
| | **Самостоятельная работа**<br>Подготовить презентацию. Оборудование для упаковки тортов. | **2** | |
| Тема 9.<br>Стандартизация и контроль качества продукции | **Содержание** | | |
| | 1. Закон РФ «О стандартизации», «О сертификации».<br>Методы и задачи лабораторного контроля.<br>Международная система стандартов.<br>Оценка уровня качества продуктов<br>**Дифференцированный зачет** | 1<br><br><br><br>2 | |
| | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Учебная практика ПМ.04.02** | **Содержание** | **36** | |
| | 1.Техника безопасности. Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации хлебопекарных печей различного типа.<br>Контроль температуры и парового режима пекарной камеры. | 6 | |
| | 2.Определение готовности полуфабриката к выпечке.<br>Термическая обработка хлеба. | 6 | |
| | 3.Термическая обработка булочных изделий.<br>Отделка поверхности хлебобулочных изделий помадой, крошкой. | 6 | |
| | 4. Термическая обработка песочного полуфабриката.<br>Термическая обработка бисквитного полуфабриката | 6 | |
| | 5. Термическая обработка слоеного полуфабриката. | 6 | |
| | 6. Термическая обработка пряничного теста и отделка поверхности.<br>Сушка сухарных изделий | 6 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Производственная практика** | 270 | |
| Производственная практика | Посадка тестовых заготовок и выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки, хлебаКрасносельского и муки высшего сорта | 30 | |
| | Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба подового (ржаного простого, Дарницкого, Российского). | | |
| | Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба формового(Бородинского, Дарницкого, Российского). | 30 | |
| | Посадка тестовых заготовок и выпечка булочных изделий(батонов и плетеных изделий). | 30 | |
| | Посадка тестовых заготовок и выпечка сдобных и бараночных изделий | 30 | |
| | Приготовление теста и изделия из него(безопарного, бездрожжевого, сдобного пресного, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного). | 30 | |
| | Приготовление отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных | 30 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Приготовление тортов (бисквитных, песочных, слоеных).<br>Приготовление пирожных(бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых) | 30<br>30<br>30 | |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Специальные технологии

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты;

Стенды;

Схемы;

Справочные таблицы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Учебная пекарня по проведению лабораторно-практических занятий по специальной технологии и технологии мучных кондитерских изделий.

Оборудование учебной пекарни:

электроплиты

водонагреватель

СВЧ- печь

хлебопечка

расстойный шкаф

разделочные столы

кухонный и кондитерский инвентарь и инструмент

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Г.Г.Долматов,Н.И.Селина,Г.В.Ткачева,Н.В. Шестакова «Технология хлебопекарного производства»:учеб.пособие для обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и по профессии «Пекарь»/Г.Г.Долматов и др. – М:Гуманитар.изд.центр ВЛАДОС,2012.-333с:ил.

2. Ю.А.Калошин, М.Е.Чернов, В.М.Хромеенков, М.В.Калачев, А.А.Либкин, Л.В.Верняева» Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий» Текст: учебное пособие/Калошин Ю.А., Чернов М.Е. ,Хромеенков В.М.,Калачев М.В., Либкин, А.А., ВерняеваЛ.В. Под общей ред.Ю.А. Калошина-М:ДеЛи принт,2012.-192с.

3. Килкаст Д., Субраманиами П.» Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д.Килкаст, П.Субраманиам (ред.- - Перев.с англ. Под научн. ред.канд. ехн. наук, доц.

Ю.Г.Базарновой.-СПб,:ИД»Профессия»,2012.-444с.,ил.табл.

4. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования/Н.Г. Бутейкис.-12-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2012.-336с.,[8] с. Цв.ил.

Дополнительные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2009.-304с.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.

4. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.

5. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.-Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.

6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001

7. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.

8. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.

9. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.

10. Матюхина 3. П. Товароведение пищевых продуктов / 3. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.

11. Матюхина 3. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / 3. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008

12. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005.

13СанПиНы,ГОСТы,ТУ

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

ОУ должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с

внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Консультационная помощь учащимся должна оказываться в групповой форме, а также возможна и в индивидуальной форме.

Освоению ПМ.04 предшествуют следующие учебные дисциплины: ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Профессиональные модули: ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей. ПМ.02.Приготовление теста. ПМ03. Разделка теста

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарного курса (курсам):

среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

Мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПМ04. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. | Выпекает хлеб, хлебобулочные и бараночные изделия. Определяет готовность полуфабрикатов после практических окончания расстойки и выпекания. Загружает работ, полуфабрикаты в печь. Определяет готовность оценка | наблюдение и оценка выполнения работы |

| | | |
|---|---|---|
| | выполнения изделий при выпечке. Разгружает печь. Оценивает внеаудиторной качество выпеченных изделий по самостоятельной органолептическим показателям. Применяет работы различные методы определения готовности полуфабрикатов к выпечки. Знает ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Применяет различные приемы посадки полуфабрикатов в печь. Знает методы определения готовности изделий при выпечки. | |
| Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. | Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры. Определяет выход готовой продукции, рассчитывает упек и усушку. Знает методы расчета упека и усушки хлебных изделий<br>Знает методы расчета готовой продукции. Готовит отделочную крошку, помаду. Производит отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.<br>Знает нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия . | наблюдение и оценка выполнения практических . работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной наблюдение и оценка выполнения практических работ, |
| Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий | Выпекает сушки, сухарные изделия Выпекает наблюдение и сухарные плиты и производит сушку нарезанных ломтей сухарей. Выполняет условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей. | наблюдение и оценка выполнения практических . работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работ |

| | | |
|---|---|---|
| Контролировать и регулировать режим приготовления кондитерских изделий. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. | Выпекает полуфабрикаты для мучных . Выпекает кексы, пряники, мучных вафли, печенье. Контролирует режимы выпечки практических кондитерских для различных видов мучных кондитерских изделий. Регулирует режимы работы печи. Выполняет правила техники безопасности при выборке готовой продукции | наблюдение и оценка выполнения практических . работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работ наблюдение и оценка выполнения практических . работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работ |

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

| Результаты (освоенные общие компетенции | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| 1.Понимать сущность и социальная значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес | Обучающийся проявляет интерес к своей будущей профессии и понимает ее социальную значимость. | Мониторинг, внеаудиторная деятельность |
| 2.Организовывать собственную деятельность , исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем | Обучающийся умеет и рационально организовывать конкур свою деятельность, используя разнообразные способы для достижения цели | Мониторинг, профессионального мастерства |

| | | |
|---|---|---|
| 3.Анализировать рабочую ситуацию осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию работы собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Обучающийся осознает и оценивает результаты своей работы | Мониторинг, портфолио |
| 4.Осуществлять поиск информации необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач | Обучающийся умело использует справочную литературу, ресурсы Интернет. | Мониторинг, индивидуальные и групповые проекты |
| 5.Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Обучающийся владеет компьютером и извлекает профессиональной деятельности. необходимую информацию из Интернет ресурсов. | Индивидуальные и групповые проекты |
| 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами руководством, клиентами. | Обучающийся владеет, техникой делового общения | Деловые и ролевые игры. |
| 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Обучающийся знает и умет применять в своей деятельности требования предъявляемые к режиму применять в своей деятельности требования предъявляемые к режиму труда и отдыха, правила и нормы охраны труда, техники безопасности и экологической | Мониторинг, конкурс , профессионального мастерства |

| | | |
|---|---|---|
| | безопасности. труда и отдыха, правила и нормы охраны труда, техники безопасности и экологической безопасности. | |