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

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от 28 мая 2021г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю: Директор ОБПОУ «ОГТК» _____ Ю.С.Парахин 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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Профессия 19.01.04
Пекарь

2021 г

Рассмотрена на заседании
цикловой комиссии
торгово-кулинарных дисциплин
Протокол № __
от «___»_____2021 г.
Председатель_____ Пашкова Ю.А.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.01.04 Пекарь

Организация-разработчик: Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Обоянский гуманитарно-технологический колледж».

Разработчики: мастер производственного обучения Гавриленко Светлана Николаевна .

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной и производственной практики профессионального модуля …….....5-6

2. Результаты освоения учебной и производственной практики …….....7-8

3.Структура и примерное содержание профессионального модул.....…...….9-13

4.Условия реализации учебной и производственной практики…….….15-17

5.Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики (вида профессиональной деятельнсти)……...…….17-19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

профессионального модуля

ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО).

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО ППКРС 19.01.04 «Пекарь», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 19.01.04 Пекарь; согласно ОКПДТР и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1Приготовление и дозирование сырья

ПК2.2.Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам

ПК2.3.Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении

ПК 2.4.Обслуживание оборудования для приготовления теста

А также в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации при наличии начального профессионального образования и переподготовки. 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:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

-приготовления теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;

-обслуживания оборудования для приготовления теста;

уметь:

-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

-оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

-определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

-определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
-способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
-способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
-методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
-методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
-структуру и физические свойства различных видов теста;
-сущность процессов созревания теста;
-правила работы на тестоприготовительном оборудовании

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 594 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 504 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;
самостоятельной работы обучающегося – _90 часов;
учебной 108 часов и производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ. 02 «Приготовление теста», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Процесс изучения профессиональной дисциплины направлен на соответствующие профессиональные компетенции:

ПК 2.1.Подготавливать и дозировать сырье

ПК2.2Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

ПК 2.3.Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

ПК 2.4.Обслуживать оборудование для приготовления теста

Процесс изучения профессиональной дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов**	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**						**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				**Самостоятельная работа обучающегося, часов**		**Учебная практика (часов)**	**Производственная практика (часов) *,если предусмотрена рассредоточенная практика***
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов**	**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**
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4.	МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	132	88	58	70		44			
	МДК 02. 02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.	138	92	56	66		46			
	Учебная практика								108	
	Производственная практика									216
	Всего:	594	180	114	136		90		108	216

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)*	*Объем часов*	*Уровень освоения*	*Примечания*
1	**2**	**3**	**4**	***5***
	ПМ 02. Приготовление теста ***МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий***	132 I семестр 54 часа		
Раздел 02.01.1. Подготовка и дозирование сырья		**22**		
Тема 02.01.1.1 Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.	Сорта муки, отличия одного сорта муки от другого. Органолептическая оценка качества муки. Основное и дополнительное сырье, необходимое для приготовления для приготовления хлебобулочных изделий. Прием, хранение сырья. Процессы, происходящие при хранении сырья.	2		В форме практической подготовки
Тема 02.01.1.2. Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья.	Подготовка сырья (муки, воды, дрожжей, растительные искусственные жиры, соль, сахар, яйца, повидло, мак, изюм) оценка качества данного сырья. Порядок и правила подготовки сырья. Приготовление растворов соли и сахара определенной плотности. Дозирование сырья при замесе теста. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья.	2		В форме практической подготовки
Тема 02.01.1.3. Оборудование склада бестарного хранения муки и дозировочного отделения.	Устройство, принцип работы и правила эксплуатации оборудования мучного склада и силостно-просеивательного отделения. Схема работы бестарной установки. Ознакомление дозировочной аппаратурой для основного и дополнительного сырья, принципом ее работы и регулирования.	2		В форме практической подготовки
Тема 02.01.1.4. Требования безопасности труда в	Правила пожарной безопасности и охрана труда в складе бестарного хранения муки, дозировочном отделении.	2		

складе хранения сырья и дозировочном отделении.				
	Практические работы	**14**		
	П/Р 1. Виды хлебопекарного сырья, подготовка сырья к пуску в производство	2		В форме практической подготовки
	П/Р 2. Оборудование для просеивания и транспортировки муки и дозировочного отделения	2		В форме практической подготовки
	П/Р 3. Оборудование склада БХМ Дозировочные станции	2		В форме практической подготовки
	П/Р 4.Решение ситуационных задач	8		
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ: 1. Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) 2. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите 3. Подготовка рефератов, творческих работ по темам : «Новые современные способы и технологии приготовления теста»; « Работа предприятий региона по совершенствованию и расширению ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничного теста». 4.Разработка мультимедийной презентации (тема указывается преподавателем) Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Доклад «Характеристика основного и дополнительного сырья» 2. Сообщение «Дополнительное сырье в хлебопечении»	15		

	3. Заполнение таблицы «Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья». 4. Презентация «Характеристика основного и дополнительного сырья», «Оборудование дозировочного отделения» 5. Схемы «Оборудование склада БХМ» 6. Подготовка к экзамену			
Раздел 02.01.2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.		**32**		
Тема 02.01.2.1. Замес и образование теста.	Назначение замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста и их отличительные особенности. Факторы, определяющие выбор способа замеса.	2		В форме практической подготовки
Тема 02.01.2.2. Способы разрыхления теста.	Разрыхление теста (назначение и сущность процесса разрыхления). Биологический способ разрыхления теста, его оценка. Созревание теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения. Способы, ускоряющие и замедляющие брожение теста.	2		В форме практической подготовки
Тема 02.01.2.3. Виды рецептур и расчет рецептур.	Виды рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет рецептур на различные виды изделий из пшеничного теста (хлеб пшеничный формовой, хлеб ржаной формовой). Технологические инструкции на изготовление хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничного и ржаного теста.	2		В форме практической подготовки
Тема 02.01.2.4. Технология приготовления пшеничного теста различными способами.	Виды пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для пшеничного хлеба, булочных и сдобных изделий. Приготовление пшеничного теста опарным способом: традиционным способом. Особенности приготовление опар. Приготовление сдобного теста опарным	2		В форме практической подготовки

	способом с отсдобкой и без отсдобки. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным. Технологический режим приготовление теста безопарным традиционным и безопарным ускоренным. Сравнительная характеристика опарных и безопарных способов. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии приготовления теста.			В форме практической подготовки
Тема 02.01.2.5. Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами.	Виды ржаного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления ржаного теста. Основные способы приготовление ржаного теста. Приготовление ржаного теста на густых и жидких закваскаx. Разводочный и производственный цикл жидких и густых заквасок и их техническая характеристика.	2		В форме практической подготовки
Тема 02.01.2.6. Технология приготовления теста для сухарных и бараночных изделий.	Технология приготовления теста для сухарных и бараночных изделий. Способы приготовления теста. Способы приготовления теста для бараночных и сухарных изделий. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии приготовления теста.	2		В форме практической подготовки
Тема 02.01.2.7. Требования безопасности труда в тестомесильном отделении.	Правила пожарной безопасности и охрана труда в тестомесильном отделении.	2		
	Практические работы	**18**		
	П/Р 5. Способы приготовления пшенично теста, работа со сборником рецептур.	2		В форме практической подготовки
	П/Р 6.Решение ситуационных задач	2		В форме практической подготовки
	П/Р 7.Решение ситуационных задач	2		
	П/Р 8. Приготовление пшеничного теста различными способами	2		В форме практической подготовки

	П/Р 9. Способы приготовления ржаного теста, приготовление заварки	2		В форме практической подготовки
	П/Р 10.Расчет количества сырья на замес теста	2		В форме практической подготовки
	П/Р 11.Решение ситуационных задач	2		В форме практической подготовки
	П/Р 12.Решение ситуационных задач	2		
	П/Р 13. Расчет количества воды на замес теста	2		В форме практической подготовки
		II семестр 34 часа		
	П/Р 14. Решение ситуационных задач	2		В форме практической подготовки
	П/Р 15.Решение ситуационных задач	2		В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ: 1.Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) 2.Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите 3.Разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для приготовления теста» (тема указывается преподавателем) Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Кроссворд, схема, доклад «Приготовление теста различными способами»	18		

	2. Выполнение лабораторной работы «Расчет количества сырья на хлеб и хлебобулочные изделия»			
Раздел 02.01.3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.		**14**		
Тема 02.01.3.1. Определение готовности опары и теста органолептическим способом.	Методы определения готовности теста в процессе созревания (органолептические, физико – химические). Сущность и показатели органолептического метода определения опары, теста .	2		В форме практической подготовки
Тема 02.01.3.2. Определение готовности опары и теста физико-химическим способом.	Оценивание качества опары, закваски, заварки, теста по физико-химическим показателям. Контроль времени брожения, температуры и определение готовности по кислотности и органолептически. Методы определения влажности и кислотности полуфабриката. Методы определения подъемной силы дрожжей и заквасок	2		В форме практической подготовки
	Практические работы	**10**		
	П/Р16. Определение качества полуфабрикатов органолептическим и физико-химическим методом. Определение температуры полуфабрикатов. Определение кислотности полуфабрикатов. П/Р 17. Определение подъемной силы. Определение влажности. Определение концентрации растворов	2 2		В форме практической подготовки
	П/Р 18. Решение ситуационных задач	6		В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ: 1.Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем).	6		

	2.Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3.Подготовить доклад «Методы определения готовности опары, теста, закваски органолептическим и физико-химическим способом на базовом предприятии».			
Раздел 02.01.4. Обслуживание оборудования для приготовления теста.		**16**		
Тема 02.01.4.1. Оборудование для приготовления теста	Виды оборудования, применяемого для приготовления теста (тестомесильные машины периодического и непрерывного действия, дежеопрокидыватели) и их назначение, устройство и принцип действия. Назначение, устройство, правила обслуживания оборудования для приготовления теста: тестоприготовительные агрегаты поточного и порционного приготовления теста. Устройство для освобождения дежей от теста. Дифференцированный зачет.	6		В форме практической подготовки
	Практические работы	**10**		
	П/Р 19. Ознакомление с тестомесильными машинами, периодического и непрерывного действия	2		В форме практической подготовки
	П/Р 20.Оборудование для дозирования сырья	2		В форме практической подготовки
	П/Р 21. Оборудование для приготовления теста	2		В форме практической подготовки
	П/Р 22. Решение ситуационных задач	4		

	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ: 1. Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) 2. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите 3. Разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для приготовления теста» (тема указывается преподавателем) Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Схемы, кроссворд «Оборудование для приготовления теста» 2. Сообщение «Современное оборудование для приготовления теста» 3. Презентация «Оборудование для приготовления теста», «Современное оборудование для приготовления теста».	5		

	ПМ 02. Приготовление теста **МДК 02. 02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.**	138 I семестр 32 часа		
Тема 02.02.1. Структура и физические свойства различных видов теста.		**4**		
	Физические свойства теста.	2		
	Структура различных видов теста.	2		
		12		
	1.Сырье мучных кондитерских изделий.	2		
	2.Пищевая ценность мучных кондитерских изделий	2		
	3. Технология приготовления теста для печенья	2		В форме практической

				подготовки
	4.Технология приготовления теста для галет	2		В форме практической подготовки
	5.Технология приготовления теста для крекеров	2		
	6.Технология приготовления теста для пряничных изделий	2		
	Практические работы	**8**		
	1.Оценивать качество пряничного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.	2		В форме практической подготовки
	2.Оценивать качество теста для галет при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.	2		В форме практической подготовки
	3.Оценивать качество теста для крекеров при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.	2		В форме практической подготовки
	7.Технология приготовления теста для вафель.	2		В форме практической подготовки
	Практические работы	**4**		
	4. Оценивать качество вафельного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.	2		В форме практической подготовки
	8.Технология приготовления дрожжевого теста для кексов.	2		В форме практической подготовки
	Практические работы	**6**		
	5. Оценивать качество теста для кекса при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет	2		В форме практической подготовки
	9.Технология приготовления песочного теста для кексов.	2		В форме практической подготовки
		II семестр 60 часов		

	10.Технология приготовления теста для бисквитных рулетов.	4		
	Практические работы	**6**		
	6. Оценивать качество бисквитного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.	2		В форме практической подготовки
	11.Технология приготовления теста для бисквитных пирожных.	4		
	12.Технология приготовления теста для песочных пирожных	4		
	Практические работы	4		
	7. Оценивать качество дрожжевого сдобного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.	2		В форме практической подготовки
	13. Технология приготовления теста для тортов.	4		
	Практические работы	**8**		
	15. Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для тортов.	2	4	
	8.Оценивать качество слоеного теста по органолептическим показателям. Составить отчет.	2		В форме практической подготовки
	14. Технология приготовления теста для ромовых баб.	2		
	15. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	2		В форме практической подготовки
	16.Д/З	2		
	Практические работы	**34**		
	9.Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для пряников.	4		В форме практической подготовки

	10.Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для кекса.	4		В форме практической подготовки
	11.Состаление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для вафель.	4		В форме практической подготовки
	12.Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для крекеров и галет.	4		В форме практической подготовки
	13. Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для бисквитных рулетов.	4		В форме практической подготовки
	14.Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для пирожных.	4		В форме практической подготовки
	16. Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста ромовых баб.	4		В форме практической подготовки
	17. Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями для приготовления отделочных полуфабрикатов.	4		В форме практической подготовки
	18.Решение ситуационных задач	2		В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ: 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем),	46		

	презентаций. 2.Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов. 3.Подготовка докладов по темам: - Приготовление бисквитного полуфабриката с использованием свежих фруктов. - Приготовление теста для кулича Пасхального - Приготовление кексов. - Приготовление блинного теста. Подготовка и защита презентации на тему: 1.Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.Подготовка и защита презентации на тему: - Основное и дополнительное сырье для мучных кондитерских изделий. - Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов. 2.Составление схемы классификации мучных кондитерских изделий (по заданным условиям). 3.Составление технологических схем приготовления различных видов теста (по заданным условиям). 4.Составление таблиц по видам брака и мерам его предупреждения. 5.Подготовка сообщений по темам: -Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. -Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.			
Учебная практика		**108**		
Производственная практика		**216**		
Всего				

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

-сырья и оборудования хлебопекарной промышленности;

-технологии хлебопекарной промышленности;

-лабораторий:

-технохимического контроля;

-учебных цехов

Оборудование учебного кабинета:

-посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением;

-мультимедиапроектор;

-интерактивная доска.

Залы:

-библиотека

-читальный зал с выходом в Интернет

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

-производственные столы;

-раковина для мытья рук;

-шкафы для посуды и инвентаря;

-сушильный шкаф;

-химическая посуда;

-посуда и инвентарь для работы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

-посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»,.

2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.

4. Немцов «Основы хлебопечения»

5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»
6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002
8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001
9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»
10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»
11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»
12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»
13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»
14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»
15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и технохимический контроль хлебопекарного пр-ва»
16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»
17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»
18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»
19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
21. Сборник рецептур на хлебобулочные изделие, вырабатываемые по государственным стандартам.

Дополнительные источники:

tokoch.ru
eda-server.ru
hleb.net
gastronom.ru
kraushka.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04«Пекарь» должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю профессионального модуля «Приготовление теста» и междисциплинарного курса «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера: 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 и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье	Подготавливает сырье к пуску в производство. Обосновывает выбор метода подготовки и дозировки сырья. Демонстрирует определение годности органолептическим способом. Обосновывает выбор метод регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур. Излагает правила ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья. Обосновывает выбор сырья.	Выполнение практических работ. Тестирование. Выполнение карточек - заданий.
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Обосновывает выбор технологического оборудования для приготовления теста. Демонстрирует навыки приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; Демонстрирует безопасные правила работы на тестоприготовительном оборудовании	Решение кроссвордов. Составление схем. Выполнение рефератов
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	Обосновывает выбор метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении. Демонстрирует навыки определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения.	Тестирование. Составление технологическ их схем.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	Излагает правила ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании. Демонстрирует правила безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании	Тестирование. Схематическое изображение. Выполнение заданий в таблицах.

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 общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии; Участие в конкурсах. Результаты диагностики мотивационной сферы.	Мониторинг, внеаудиторная деятельность
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Участие в определении целей деятельности; Планирование собственной деятельности и ее организация.	Мониторинг, конкурс профессиональ ного мастерства
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности; Объективность оценки результата деятельности; Поиск информации.	Мониторинг, создание презентаций
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	Сформированность информационно-коммуникационных компетенций;	Мониторинг, индивидуальн

выполнения профессиональных задач	Работа с различными источниками информации; Поиск информации и ее переработка.	ые и групповые проекты
ОК 5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.	Индивидуальн ые и групповые проекты Деловые и ролевые игры.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Развитие коммуникативных качеств личности.	Мониторинг, конкурс профессиональ ного мастерства
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность к выполнению воинской обязанности.	Учебные военные сборы, внеаудиторная деятельность

3.