

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Заринский политехнический техникум»

УТВЕРЖДЕНА

на заседании педагогического
совета 31 августа 2020 г
протокол № 1

СОГЛАСОВАНО

31 августа 2020 г
Директор ООО "КАРВЭГИ"
Королева Н.Б.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Заринский
политехнический техникум»

31 августа 2020 г.
Т.В. Цаберябая

**Основная программа профессионального обучения
(Программа профессиональной подготовки)
Квалификация (ОК 016-94) 16472 Пекарь**

Нормативный срок обучения: 2 месяца

Форма обучения: очная

На базе основного общего, среднего общего образования,
а также лица, без ограничений требований к уровню образования

Заринск 2020

Основная программа профессионального обучения разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (ред. от 25.04.2019г.), с учетом Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Настоящая основная профессиональная образовательная программа устанавливает требования к реализации программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих по профессии **16472 Пекарь**.

Профессиональные компетенции сформулированы в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, 2014 г., и профессиональным стандартом 33.014 «Пекарь» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. №914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

Область профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание).

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа профессиональной подготовки:
квалификация **16472 Пекарь**

Составители:

- Юрина Н.В.- преподаватель высшей квалификационной категории
- Трунова Т.К., мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Правообладатель программы:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Заринский политехнический техникум»
659100 Алтайский край, г. Заринск, ул. Союза Республик, 6
Телефон 8-3859540020
e-mail zarpolitex@mail.ru
<http://zarpolitex.ru/>

Нормативный срок освоения программы 360 часов

Квалификация выпускника:

16472 Пекарь 2-3 разряда

Образовательное учреждение осуществляет подготовку рабочих на базе основного общего, среднего общего образования, а без ограничений требований к уровню образования;.

Цель основной программы профессионального обучения

- обеспечение реализации профессионального стандарта 33.011 «Пекарь», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015г., регистрационный № 38940);

Задача: удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда с профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии по квалификации **16472 Пекарь**.

Участие работодателей в разработке и реализации программы.

Переход к компетентности модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения. Программа профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** согласовывается с ООО «КАРВЭГИ», привлекаются работодатели в качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации по практической подготовке, итоговой аттестации и экспертизе фондов оценочных средств.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы
 - 1.2. Цель разработки программы
 - 1.3. Характеристика программы
 - 1.4. Термины, определения и используемые сокращения
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.
 - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности
 - 2.4. Требования к результатам освоения программы
3. Документы, определяющие содержание образовательного процесса.
 - 3.1. Рабочий учебный план
 - 3.2. Календарный график учебного процесса
 - 3.3. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик
4. Условия реализации образовательной программы
 - 4.1. Требования к поступающим
 - 4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе
 - 4.3. Организация практик по видам (учебная, производственная)
 - 4.4. Кадровый состав, реализующий программу
 - 4.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы
 - 4.6. Материально-техническое обеспечение реализации программы
5. Контроль и оценка результатов освоения программы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки квалифицированных рабочих кадров КГБПОУ «Заринский политехнический техникум» (далее Техникум) по квалификации **16472 Пекарь** является системой учебно-методических документов, сформированной на основе профессионального стандарта 33.011 «Пекарь», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940), Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства») с учетом потребностей регионального рынка труда.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации процесса профессиональной подготовки, оценку качества подготовки обучающегося по данной квалификации и включает в себя:

- учебный план,
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей
- программы учебной и производственной практики
- календарный учебный график

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 25.04.2019)
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства»;
- Профессиональный стандарт 33.011 «Пекарь», утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 03 октября 2014 г. Серия 22ЛО1 № 0001343 Регистрационный № 381.

1.2. Цель разработки программы профессиональной подготовки по квалификации 16472 Пекарь

Обучение слушателей выполнению трудовых функций Пекарь 2-3 квалификационного разряда в соответствии с требованиями Профессионального стандарта 33.011 «Пекарь», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты

Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрирован в Минюсте России 25.12.2015, регистрационный N 38940).

1.3. Характеристика программы

Форма обучения - очная.

Форма обучения - очная.

Нормативный срок обучения 360 часов

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 360 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –108 часов;
- учебной практической подготовки –108 часа;
- производственной практики -144 часов

Теоретическое и практическое обучение проводятся в кабинетах:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- техническими средствами компьютером, средствами аудио-визуализации, мультимедиа проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедиа пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с рабочей программой по профессии 16472 Пекарь с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки пекаря 3 разряда.

Основой профессиональной подготовки является практическая подготовка, в процессе которой осваиваются единые требования к сырью и готовой продукции, определяется расход сырья при приготовлении блюд, мучных изделий, отрабатываются навыки подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, приготовления блюд, мучных изделий, оформления, порционирования и раздачи блюд массового спроса.

Профессиональная подготовка по профессии 16472 Пекарь завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и трудовых действий, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте по профессии 16472 Пекарь.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения выдается свидетельство о профессии Пекарь, и присваивается 2-3 разряд.

1.4. Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие сокращения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к

планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

МДК - междисциплинарный курс

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

- выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

2.3. Вид профессиональной деятельности:

- Производство хлебобулочных изделий в организациях питания

2.3.1. Основная цель вида профессиональной деятельности

- Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции

2.4. Требования к результатам освоения программы профессиональной подготовки

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1.Размножение и выращивание дрожжей.

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

2.Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать 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.

3.. Разделка теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

4.Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

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.

5. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры

Квалификационная характеристика составлена в соответствии Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, 2014 г., и Профессиональным стандартом 33.011 «Пекарь», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрирован в Минюсте России 25.12.2015, регистрационный N 38940).

Пекарь 3 разряда

Характеристика работ.

Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-

кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах.

Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы.

Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи.

Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер.

Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер.

Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба.

Определение готовности тестовых заготовок к выпечке.

Укладка изделий в тару.

При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста.

При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами.

При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста.

При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке.

На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

Должен знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета
- производительность печи
- устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования
- требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Рабочий учебный план

Настоящий учебный план программы профессиональной подготовки разработан в соответствии:

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 25.04.2019)
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства».
- Профессиональным стандартом 33.011 «Пекарь», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрирован в Минюсте России 25.12.2015, регистрационный N 38940).
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 03 октября 2014 г. Серия 22ЛО1 № 0001343 Регистрационный № 381.

3.1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели, где максимальный объем учебной нагрузки составляет не более 40 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней с учетом характера осваиваемой образовательной программы. Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышает 8 часов в день. Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. Занятия проводятся парами по всем учебным дисциплинам. Последовательность и чередование занятий определяется расписанием занятий.

Нормативный срок обучения по учебному плану составляет – 360 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –106 часов;
- практической подготовки –254 часов;

3.1.3. Профессиональный цикл

На изучение предметов профессионального цикла предусмотрено 76 часов, в т.ч. по профессиональным модулям ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04:

ПМ.02	Приготовление теста	24
МДК 02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	24
ПМ. 03	Разделка теста	24

МДК. 03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	24
ПМ.04.	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	28
МДК. 04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	28

На практическую подготовку по модулям ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04 предусмотрено 252 часа. Практическая подготовка по данной программе направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной квалификации.

Руководство практической подготовкой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практической подготовки, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

3.1.4 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Бюджет времени распределяется следующим образом:

- теоретическое обучение – 2 недели
- учебная практическая подготовка -3,5 недели
- производственная практика – 3,5 недели

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

3.1.5 План учебного процесса

Наименование профессии ОК		Код по ОК 016-94				Уровень квалификации				
Пекарь		16472				Пекарь 3 разряда				
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Кол-во аудиторных занятий	Из них:		Формы промежуточной аттестации	Количество учебных часов в неделю				
			Лекции	ПЗ		1-2	3-4	5-6	7-8	9
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	26	26	0	3310ДЗ	13	0	0	0	0
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	10		3	5				
ОП. 03	Безопасность жизнедеятельности	16	16		3	8				
П.00	Профессиональный цикл:	76	38	44		27	11	0	0	0
ПМ.02	Приготовление теста	24	12	12	Э	12	0	0	0	0
МДК 02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	24	12	12	ДЗ	12				

ПМ 03	Разделка теста	24	12	12	Э	12	0	0	0	0
МДК 03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	24	12	12	ДЗ	12				
ПМ 04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	28	14	14	Э	3	11	0	0	0
МДК 04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	28	14	14	ДЗ	3	11			
УП.00	Учебная практика	108			ДЗ		29	25		
ПП.00	Производственная практика	144			ДЗ			15	40	34
	Всего:	354	64	44		40	40	40	40	34
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен):	6								
	Теоретический экзамен	2								
	Квалификационная (пробная работа)	4								
	Итого:	360								

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график реализации программы является важной частью учебного плана. В период реализации программы возможны передвижения того или иного вида учебных занятий в рамках курса обучения без изменения установленного объема времени на тот или иной вид занятия.

Календарный учебный график устанавливает последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них МДК, этапы практической подготовки.

Календарный учебный график определяет количество учебных недель в соответствии с трудоемкостью и сроком освоения программы, а также понедельное распределение учебной нагрузки на обучающегося. Даты начала и окончания обучения устанавливаются по мере комплектации групп в течение всего календарного года.

			Месяц				Месяц					Всего часов
Код	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Дата	Дата	Дата	Дата	Дата	Дата	Дата	Дата	Дата	
			Номер недели									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	обяз. уч.	13	13	0	0	0	0	0	0	0	26
		сам. р. с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.	5	5								10
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	8	8								16
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.	27	27	40	40	40	40	40	40	40	334
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.	27	27	40	40	40	40	40	40	34	328
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ПМ.02	Приготовление теста	обяз. уч.	12	12	0	0	0	0	0	0	0	24
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	обяз. уч.	12	12								24
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.03	Разделка теста	обяз. уч.	12	12	0	0	0	0	0	0	0	24
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	обяз. уч.	12	12								24
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	обяз. уч.	3	3	22	0	0	0	0	0	0	28
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	обяз. уч.	3	3	22							28
		СРС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.00	Учебная практика	обяз. уч.			18	40	40	10				108
ПП.00	Производственная практика по профилю специальности	обяз. уч.						30	40	40	34	144
	Итоговая аттестация										6	6
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			40	40	40	40	40	40	40	40	40	360
Всего час. самостоятельной работы			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего часов в неделю			40	40	40	40	40	40	40	40	40	360

3.3. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ, И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки в соответствии с Профессиональным стандартом 33.011 «Пекарь», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрирован в Минюсте России 25.12.2015, регистрационный N 38940); Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства) с учетом потребностей регионального рынка труда.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих.

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 10 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрена.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	10
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	10
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.		
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов	Содержание	2
	1 Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.	
	2 Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, обмен веществ,	

		питание микроорганизмов, рост микробной культуры.	
	3	Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы.	
	4	Распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воздуха, воды.	
	5	Микрофлора сырья, используемого для приготовления продукции общественного питания.	
Тема 1. 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание		2
	1	Пищевые инфекции: острые кишечные инфекции, зоонозы.	
	2	Пищевые отравления: бактериального происхождения, микотоксикозы, немикробного происхождения.	
	3	Глистные заболевания.	
Тема 1. 3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Содержание		2
	1	Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве: пути заражения и меры предупреждения.	
	2	Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.	
Тема 1.4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Содержание		2
	1	Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания.	
	2	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.	
	3	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде.	
	4	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	
	5	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	
	6	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	
Тема 1.5. Правила личной гигиены работников пищевых производств	Содержание		2
	1.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрено)			-
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (если предусмотрены)			-
Всего:			10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;

- экран.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- оборудование и инвентарь для проведения лабораторно-практических занятий по темам:
- термостат,
- сушильный шкаф,
- микроскоп, технические весы с разновесами,
- чашки Петри, препарированная игла,
- пробирки,
- предметные и покровные стёкла,
- мерный стакан,
- фарфоровые чашки,
- фильтровальная бумага,
- пипетки,
- питательные среды;
- коллекция образцов микроорганизмов;
- коллекция моющих средств.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб. для студ. учреждений СПО в 2 ч., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2017. – 256;

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ.
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению, оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
8. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
9. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для НПО. – М.: «Академия», 2013.- 160с.
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для НПО – М.: «Академия», 2014.- 184с.
12. Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. – М.: Экономика, 1986.-158.

Интернет-ресурсы:

https://studopedia.ru/3_63622_harakteristika-osnovnih-grupp-mikroorganizmov.html
<https://moodle.kstu.ru/mod/book/view.php?id=57904>
<https://infopedia.su/13x552b.html>
<https://biouroki.ru/material/human/pischevarenie.html>
<https://foxford.ru/wiki/biologiya/obmen-veschestv-v-organizme-cheloveka>
https://www.profiz.ru/sec/4_2017/gigiena_v_pitanii/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Тест Устный опрос
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Тест Устный опрос
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Тест
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Тест Устный опрос
Знания:	
основные группы микроорганизмов;	Тест Практическая работа
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Тест Практическая работа
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	Тест Практическая работа
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Тест Устный опрос
правила личной гигиены работников пищевых производств;	Тест Устный опрос Практическая работа
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Тест Выполнение индивидуальных заданий
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Тест Выполнение индивидуальных заданий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки в соответствии с Профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденным Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 N 39023, регистрационный N 557); Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства») с учетом потребностей регионального рынка труда.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих: 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, 19.01.08 Пивовар, 19.01.10 Мастер производства молочной продукции, 19.01.11 Изготовитель мороженого.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 16 часов, включая
обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 16 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	16
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
Подготовка реферата	
Решение ситуационных задач	
Отработка приемов действий	
Проработка конспектов	
Подготовка конспектов	
Составление блок-схем	
Подготовка презентаций	
Составление алгоритма действий	
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы безопасности жизнедеятельности		16	
Введение	Знакомство с основами военной службы и обороны государства, вопросами гражданской обороны и правилам поведения в экстренных ситуациях.	1	1
Тема 1.1. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	8	
	1. Нормативно-правовая база по обеспечению устойчивости объектов экономики		2
	2. Основные виды потенциальных		2

	опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации		
	3. Защита работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, стихийных явлений, в том числе в условиях противодействия терроризму.		2
	4. Прогнозирование развития событий и оценки их последствий.		2
Тема 1.2. Гражданская оборона	Содержание учебного материала	4	
	1. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны		2
	2. Способы защиты населения от оружия массового поражения		2
	3. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах Первичные средства тушения пожаров		2
	4. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим		2
Тема 1.3. Основы военной службы и обороны государства	Содержание учебного материала	3	
	1. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности родственные профессиям НПО.		2
	2. Область применения получаемых знаний при исполнении обязанностей военной службы. Функции и основные задачи современных вооруженных сил Российской Федерации, их роль в обеспечении обороны государства.		2
	3. Вооруженные силы государств, военные блоки, конфликты, локальные войны.		2
	4. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке.		2
Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрено)</i>		-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>		-	
Всего:		16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

- комплект дидактического раздаточного материала;
- плакаты и таблицы по разделам: «Оружие массового поражения», «Оказание первой медицинской помощи», «Основы военной службы», «Система РСЧС».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- телевизор;
- DVD проигрыватель;
- видеомагнитофон

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. - 2009.-№ 4. - Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. - 1994. - № 35. - Ст.3648.
4. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. - 1997. - № 30. - Ст.3588.
5. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. - 2002. - № 30. - Ст.3030.
6. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. - 1996. - № 23. - Ст.2750.
7. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. - 2002. - № 2. - Ст.133.
8. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. - 2011. - N 48. - Ст.6724.
9. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. - 2004. - № 2. - Ст.121.
10. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. -2012.
11. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции

об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. М. : Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).
2. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 350 с. — (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
3. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 362 с. - (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
4. Микрюков В. Ю. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / В. Ю. Микрюков. - 3-е изд., стереотип. - Москва: КНОРУС, 2012. - 288 с. -(СПО).

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. М. : Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).
2. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – Москва: Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).- Доступ в ЭБС «Юрайт».
3. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. П. Соломин. – Москва: Юрайт, 2016. – 314 с. – (Проф. образование).- Доступ в ЭБС «Юрайт».
4. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. — 350 с. — (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
5. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник для СПО / С. В. Белов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2017. - 362 с. - (Проф. образование). - Доступ в ЭБС «Юрайт».
6. Каракеян В. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2016. - 330 с. – Доступ в ЭБС «Юрайт».
7. Каракеян В. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2016. - 330 с. – Доступ в ЭБС «Юрайт».
8. Микрюков В. Ю. Безопасность жизнедеятельности [Текст] : учебник / В. Ю. Микрюков. - 3-е изд., стереотип. - Москва : КНОРУС, 2012. - 288 с. -(СПО).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе опроса, выполнения практических заданий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных творческих заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
— организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Тест Решение ситуационных задач
— предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Решение ситуационных задач
— использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Решение ситуационных задач
— применять первичные средства пожаротушения;	Решение ситуационных задач
— ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	Решение ситуационных задач
— применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	Решение ситуационных задач
— владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Тест
— оказывать первую помощь.	Тест
Знания:	
— принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;	Решение ситуационных задач
— основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	Тест
— основы военной службы и обороны государства;	Тест
— задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	Решение ситуационных задач
— способы защиты населения от оружия массового поражения;	Тест
— меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	Тест
— организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	Собеседование
— основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;	Решение ситуационных задач
— область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	Решение ситуационных задач Тест

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление теста

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Производство хлебобулочных изделий в организациях питания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и дозирование сырья
ПК 1.1.	Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 1.2	Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 1.3.	Обслуживание оборудования для приготовления теста

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">– 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	<ul style="list-style-type: none">– 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 24 часа, из них на освоение МДК 02.01 - 24 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план и содержание профессионального модуля

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
1	2	3	4
ПМ 02. Приготовление теста		24	
МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий			
Раздел 02.01.1. Подготовка и дозирование сырья			
Тема 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.	1	
Тема 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.	1	
Тема 3. Оборудование склада бестарного хранения муки и дозирочного отделения.	Устройство, принцип работы и правила эксплуатации оборудования мучного склада и силотно-просеивательного отделения. Схема работы бестарной установки. Ознакомление дозирочной аппаратурой для основного и дополнительного сырья,	1	

	принципом ее работы и регулирования.		
Тема 4. Требования безопасности труда в складе хранения сырья и дозирочном отделении.	Правила пожарной безопасности и охрана труда в складе бестарного хранения муки, дозирочном отделении.		
	Практические работы	2	
	1. Виды хлебопекарного сырья, подготовка сырья к пуску в производство		
	2. Оборудование для просеивания и транспортировки муки и дозирочного отделения		
	Контрольные работы		
	1. Характеристика основного и дополнительного сырья		
	2. Подготовка и дозировка сырья		
	3. Оборудование для хранения, подготовки и дозировки сырья		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:	<p>1. Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)</p> <p>2. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p> <p>3. Подготовка рефератов, творческих работ (новые современные способы и технологии приготовления теста); работа предприятий региона по совершенствованию и расширению ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничного теста.</p> <p>4. разработка мультимедиа презентации (тема указывается преподавателем)</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>1. Доклад «Характеристика основного и дополнительного сырья»</p> <p>2. Сообщение «Дополнительное сырье в хлебопечении»</p> <p>3. Заполнение таблицы «Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья».</p> <p>4. Презентация «Характеристика основного и дополнительного сырья», «Оборудование дозирочного отделения»</p> <p>5. Схемы «Оборудование склада БХМ»</p> <p>6. Подготовка к контрольной работе</p> <p>7. Подготовка к экзамену</p>		
Раздел 02.01.2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.			
Тема 1. Замес и образование теста.	Назначение замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста и их отличительные особенности. Факторы, определяющие выбор способа замеса.	1	
Тема 2. Способы	Разрыхление теста (назначение и сущность	1	

разрыхления теста.	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.		
Тема 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.	1	
Тема 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 приготовления опар. Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным. Технологический режим приготовления теста безопарным традиционным и безопарным ускоренным. Сравнительная характеристика опарных и безопарных способов. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии приготовления теста.	2	
Тема 5. Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами.	Виды ржаного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления ржаного теста. Основные способы приготовления ржаного теста. Приготовление ржаного теста на густых и жидких заквасках. Разводочный и производственный цикл жидких и густых заквасок и их техническая характеристика.	2	
Тема 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.	1	
Тема 7. Требования безопасности труда в тестомесильном отделении.	Правила пожарной безопасности и охрана труда в тестомесильном отделении.		
	Практические работы	10	
	1. Способы приготовления пшенично теста, работа со сборником рецептур.	2	
	2. Приготовление пшеничного теста различными способами	2	
	3. Способы приготовления ржаного теста, приготовление заварки	2	

	4. Расчет количества сырья на замес теста	2	
	5. Расчет количества воды на замес теста	2	
	Контрольные работы		
	1. Приготовление пшеничного теста		
	2. Приготовление ржаного теста		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:	<p>- систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)</p> <p>- подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p> <p>- разработка мультимедиа презентации на тему «Оборудование для приготовления теста» (тема указывается преподавателем)</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>1. Кроссворд, схема, доклад «Приготовление теста различными способами»</p> <p>2. Выполнение лабораторной работы «Расчет количества сырья на хлеб и хлебобулочные изделия»</p> <p>3. Подготовка к контрольной работе</p> <p>4. Подготовка к экзамену</p>		
Раздел 02.01.3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.			
Тема 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		
Тема 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		
	Лабораторные работы		
	<p>1. Определение качества полуфабрикатов органолептическим и физико-химическим методом. Определение температуры полуфабрикатов. Определение кислотности полуфабрикатов</p> <p>2. Определение подъемной силы. Определение влажности. Определение концентрации растворов</p>		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:	<p>- систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)</p> <p>- подготовка к лабораторным работам с</p>		

	использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите		
	Методы определения готовности опары, теста, закваски органолептическим и физико-химическим способом на базовом предприятии		
Раздел 02.01.4. Обслуживание оборудования для приготовления теста.		1	
Тема 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.	1	
	Лабораторные работы		
	1. Обслуживание оборудования тестомесильных машин, периодического и непрерывного действия		
	Контрольные работы		
	1. Оборудование для дозирования сырья 2. Оборудование для приготовления теста		
Самостоятельные работы:	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 мультимедиа 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»		
Всего		24	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, средствами аудио-визуализации, мультимедиа проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедиа пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с квалификационными характеристиками по профессии 16472 Пекарь.

Оснащенные базы практической подготовки, в соответствии с квалификационными характеристиками по профессии 16472 Пекарь.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Ахмедова Д. К. Использование пищевых волокон для замедления черствения хлебобулочных изделий / Д. К. Ахмедова, С. Я. Корячкина // Товаровед продовольственных товаров. - 2013. - № 2. - С. 16-21.
2. Белокурова В. Влияние свекловичных пищевых волокон на качество полуфабрикатов мучных кулинарных изделий для предприятий быстрого питания / В. Белокурова // Хлебопродукты. - 2013. - № 1. - С. 40-41.
3. Белявская И. Г. Влияние поваренной пищевой соли на свойства теста и качество изделий из пшеничной хлебопекарной муки. Технология производства ахлоридного хлеба / И. Г. Белявская, В. Я. Черных, Ю. А. Болтенко // Хлебопечение России. - 2013. - № 1. - С. 20-22.
4. Бобышев К. А. Влияние аскорбиновой кислоты на свойства теста и качество хлеба / К.А. Бобышев, И. В. Матвеева, Т. А. Юдина // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. - 2013. - № 1. - С. 52-55.
5. Богатырева Т. Г. Использование полбяной муки в технологии хлебобулочных изделий / Т. Г. Богатырева, Е. В. Иунихина, А. В. Степанова // Хлебопродукты. - 2013. - № 2. - С. 40-42.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.
7. Дерканосова Н. М. Интенсификация биохимических процессов при брожении жидкой закваски / Н. М. Дерканосова, Т. Н. Тертычная, И. В. Мажулина // Хлебопродукты. - 2013. - № 1. - С. 58-60.
8. Жарикова Н. В. Разработка рецептур новых видов хлебцев с добавлением вторичного сырья / Н. В. Жарикова, О. Ю. Еремина, Т. Н. Иванова // Хлебопродукты. - 2013. - № 2. - С. 54-55.
9. Ильина О. А. Комплексный подход к управлению качеством хлеба / О. А. Ильина, А. С. Баландина, Е. В. Иунихина // Пищевая промышленность. - 2013. - № 2. - С. 14-17.
10. Корячкина С. Я. Инновационная технология производства кексов / Корячкина С. Я., Корячкин В. П., Сапронова Н. П. // Товаровед продовольственных товаров. - 2013. - № 2. - С. 25-29.
11. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015

12. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.
13. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
14. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.
15. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Учебник для студентов учреждений СПО / Т.Б. Цыганова Технология продовольственных товаров), - М.: ИЦ Академия, 2013. - 448 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. Изучение возможности замены сахара-песка на высокотехнологичный подсластитель в производстве сдобных булочных изделий / М. В. Бадрутдинова [и др.] // Вестник Казанского технологического университета. - 2013. - Т. 16, № 3. - С. 179-182. - То же [Электронный ресурс]. - Режим доступа : <http://elibrary.ru> для доступа к информ. ресурсам требуется авторизация.
4. Оболенский Н. В. Использование замороженных полуфабрикатов как эффективная технология хлебопекарного производства в условиях интенсификации экономики / Н. В. Оболенский, О. В. Головачева // Dtcnybr НГИЭИ. - 2012. - № 4. - С. 70-79. - То же [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru> для доступа к информ. ресурсам требуется авторизация.
5. Старовойтова О. В. Применение комплексного улучшителя в производстве хлеба белого / О. В. Старовойтова, В. Н. Курлянова // Вестник Казанского технологического университета. - 2012. - Т. 15, № 17. - С. 207-209. - То же [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru> для доступа к информ. ресурсам требуется авторизация.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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	Выполнение практических работ. Тестирование. Выполнение индивидуальных заданий.

	Излагает правила ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья Обосновывает выбор сырья	
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 правила безопасного использования 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 технологических 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.
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, внеаудиторная деятельность
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 выполнения профессиональных задач	Сформированность информационно-коммуникационных компетенций; Работа с различными источниками информации;	Мониторинг, внеаудиторная деятельность
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.	Деловые и ролевые игры.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Развитие коммуникативных качеств личности.	Мониторинг

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03 Разделка теста

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Разделка теста и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Разделка теста
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4.	Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">– деления теста вручную;– формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;– работы на тестоделительных машинах;– работы на машинах для формования тестовых заготовок;
--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> – разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; – настройки и регулирования режимов работы оборудования; – устранения мелких неполадок оборудования.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; – проводить предварительную (промежуточную) расстойку; – придавать окончательную форму тестовым заготовкам; – работать с полуфабрикатами из замороженного теста; – укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; – смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; – контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; – производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; – устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; – обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.
знать	<ul style="list-style-type: none"> – устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; – ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; – способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и др.), полуфабрикатов, кексов; – порядок укладки на листы платки и в формы; – рецептура приготовления смазки; – приёмы отделки поверхности полуфабрикатов; – режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; – причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; – устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; – правила безопасного обслуживания оборудования.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 16 часа, из них на освоение МДК - 24 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся	СРС, час.	Учебная, час.	ПП, час. (рассредоточенная)

			Всего,	в т.ч. ЛР и ПЗ, час.			
			час.				
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1-3.7	Раздел 1. Разделка теста	16	16	8			-
	Производственная практика, часов						
	Всего:	16	16	8			

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Разделка теста		24	
МДК 03.01 Технология деления теста, формование тестовых заготовок		24	
Тема 1. Разделка и расстойка теста	Содержание	16	2
	Основные операции разделки теста.	1	
	Деление теста на куски.		
	Округление тестовых заготовок.		
	Практическая работа №1 «Изучение техники безопасности при обслуживании тестоделителя, округлителя, ленточного конвейера, тестозакаточной машины»	1	3
	Практическая работа №2 «Расчет массы тестовой заготовки»	1	3
	Практическая работа №3 «Расчет убыли массы теста»	1	3
	Практическая работа №4 «Составление таблицы типов тестоокруглителей»	1	3
	Предварительная расстойка.	1	2
	Формирование тестовых заготовок.	1	
	Окончательная расстойка тестовых заготовок.		
	Факторы, влияющие на продолжительность окончательной расстойки.		
	Практическая работа №5 «Изучение технологической схемы тестозакаточной машины Т1-ХТ2-3-1»	1	3
	Практическая работа №6 «Изучение технологической схемы ленточного нарезчика»	1	3
	Разделка теста для формового и подового хлеба.	1	
	Практическая работа №7 «Изучение комплексно-механизированной линии для производства круглого хлеба из пшеничной муки	1	3
	Разделка теста для булочных изделий.	1	

	Практическая работа №8 «Изучение комплексно-механизированной линии для производства изделий батонообразной формы с расстоечным шкафом РШВ»	1	3
	Разделка теста для сдобных изделий.	1	
	Практическая работа №9,10 Расчет рецептур для приготовления отделки поверхности тестовых заготовок	2	3
	Разделка теста для слоеных изделий Разделка теста для любительских изделий и для замороженных полуфабрикатов.		2
	Практическая работа №11,12 «Изучение унифицированной рецептуры на «Плетенку с маком» и производственной рецептуры»	2	3
	Дефекты хлеба, вызванные не правильной разделкой теста		2
	Самостоятельная работа		
	Кроссворд «Разделка теста» Реферат «Ассортимент хлеба» Реферат «Ассортимент хлебобулочных изделий» Схема тестоделительной машины Схема тесто округлительной машины Презентация «Формование сдобных изделий из теста» Презентация «Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий» Презентация «Дефекты хлеба» Кроссворд «Отделка поверхности тестовых заготовок» Презентация «Формование любительских изделий из теста»		
Тема 2. Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	Содержание	2	2
	Тестоделительные машины со шнековым делителем.		
	Тестоделительные машины с валковым нагнетателем.		
	Округлительные машины.		
	Закаточные машины.		
	Самостоятельная работа		
	Правила по эксплуатации оборудования для округления и формования тестовых заготовок. Машины для формования заготовок специальных сортов		
Тема 3. Оборудование для расстойки тестовых заготовок	Содержание	2	2
	Классификация расстойных шкафов. Конвейерные шкафы. Расстойная камера шкафного типа.	1	
	Расстойный шкаф с вертикальным люлечным конвейером.	1	
	Самостоятельная работа		
	Правила по эксплуатации оборудования для расстойки тестовых заготовок. Машины для		

	расстойки заготовок специальных сортов ВЧ		
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	24	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, средствами аудио-визуализации, мультимедиа проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедиа пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с квалификационными характеристиками по профессии 16472 Пекарь.

Оснащенные базы практической подготовки, в соответствии с квалификационными характеристиками по профессии 16472 Пекарь.

1.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

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. Хромеевков, 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., Хромеевков В.М., Калачев М.В., Либкин А.А., Верняева Л.В. Под общей ред. Ю.А. Калошина-М:ДеЛи принт,2012.-192с.
3. Килкаст Д., Субраманиам П.» Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д.Килкаст, П.Субраманиам (ред.-сост.). - Перев.с англ. Под научн. ред.канд. техн. наук, доц. Ю.Г. Базарновой.- СПб,:ИД»Профессия», 2012.-444с.
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.

Дополнительные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб: Профессия, 2002.
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. Хромеев 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 З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.
11. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008
12. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005.

1.2.3. Электронные издания:

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин.	Разделяет различные виды теста вручную. Работы на тестоделительных машинах. Делят тесто на куски заданной массы,	наблюдение и оценка выполнения практических работ

Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	придает им определенную форму. Знает ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий. Контролирует массу тестовых заготовок выпускаемого ассортимента.	наблюдение и оценка выполнения практических работ
Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Формует полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий в ручную. Работает на машинах для формования тестовых заготовок. Проводит предварительную расстойку. Придает окончательную форму тестовым заготовкам. Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов. Устраняет дефекты различными способами. Контролирует режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности.	наблюдение и оценка выполнения практических работ
Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	Производит разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Смазывает и отделяет поверхности полуфабрикатов. Производит разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема. Применяет рецептуры приготовления смазки тестовых заготовок. Применяет различные приемы отделки поверхности полуфабрикатов. Работает с полуфабрикатами из замороженного теста.	наблюдение и оценка выполнения практических работ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень 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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; – сушки сухарных изделий; – накладывания и регулирования режима работы печи.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке – 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 по органолептическим показателям; – приготавливать отделочную крошку, помаду; – производить отделку поверхность готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
знать	<ul style="list-style-type: none"> – 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 отделку – поверхности изделий.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 28 часов, из них на освоение МДК - 28 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся	Самостоятельная работа обучающихся, час.	Учебная, час.	Производственная, час. (рассредоточенная)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-4.4	МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	28	28	14			-
ПК 4.1-4.4	Учебная практика, час						
	Производственная практика, часов						
	Всего:	28	28	14			

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.		28	
МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		28	
Тема 1. Выпечка хлеба ПК 4.1-4.2	Содержание	3	
	– Теплофизические основы выпечки. Влагообмен тесто-хлеб. Образование твердой хлебной корки. – Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий.	1	2
	– Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Упек хлеба. – Технологическая характеристика хлебопекарных печей. Режим выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба.	1	2
	Практическая работа	1	

	– Формование, выпечка различных видов хлебобулочных изделий	1	3
Тема 2. Хлебопекарные печи ПК 4.6	Содержание	3	
	– Классификация печей. Основные элементы печей.	1	2
	– Типы печей. Расстойно-печные агрегаты.	1	2
	– Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности.	1	2
	Практическая работа	1	
	– Ознакомление с хлебопекарными печами различного типа. Принцип работы	1	3
	Самостоятельная работа Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности.		
Тема 3. Выход готовых изделий. ПК 4.1.; ПК 4.2.	Содержание	4	
	– Нормы выхода хлеба. Фактический выход хлеба.	2	2
	– Средние нормы технологических потерь и затрат при выработке хлебобулочных изделий.		2
	– Факторы, влияющие на выход готовых изделий		2
	Практическая работа	4	
	– Расчет фактического выхода хлеба	2	3
	– Расчет экономии или перерасхода муки	2	3
	Самостоятельная работа Регулирование технологических процессов производства хлеба и повышения его выхода		
Тема 4. Качество хлеба ПК 4.1- 4.2.	Содержание	8	
	– Понятие качества хлеба и факторы его определяющие.	2	2
	– Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба.	2	2
	– Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой.	2	2
	– Мероприятия по устранению дефектов хлеба.	2	2
	Практическая работа	4	
	– Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба.	2	3
	– Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.	2	3
	Самостоятельная работа Регулирование технологических процессов производства хлеба и повышения его качества.		
Тема 5. Бараночные и сухарные изделия ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.4.	Содержание	4	
	– Характеристика бараночных изделий. Стадии технологического процесса приготовления бараночных изделий. Способы приготовления теста для бараночных изделий. Натирка теста. Отлежка.	2	2
	– Формование и расстойка тестовых заготовок. Ошпарка и выпечка. Упаковка. Характеристика сухарей сдобных.	1	2
	– Технологическая схема приготовления сдобных сухарей. Характеристика и производство сухарей армейских.	1	2
	Практическая работа		

	<ul style="list-style-type: none"> – Расчет производительности печей при выработке бараночных и сухарных изделий» – Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность бараночных и сухарных изделий (СанПиНы) – Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих выработку новых сортов бараночных и сухарных изделий. – Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия 		
	Самостоятельная работа Регулирование технологических процессов производства бараночных и сухарных изделий и повышения их качества. Повышение пищевой ценности хлебобулочных и сухарных изделий		
Тема 6. Пищевая ценность и номенклатура ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий ПК 4.2. ПК 4.4.	Содержание	4	
	<ul style="list-style-type: none"> – Номенклатура группового ассортимента хлебобулочных изделий. Пищевая ценность продуктов, понятие о сбалансированном питании. Пути повышения пищевой ценности. 	2	2
	Практическая работа	2	
	<ul style="list-style-type: none"> – Технологические схемы приготовления хлеба – Технологические режимы приготовления хлеба 	2	3
	Самостоятельная работа Повышение пищевой ценности хлебобулочных и сухарных изделий Производство хлебобулочных изделий с удлиненным сроком хранения. Новое направление в создании технологий диабетических сортов хлеба. Тенденция развития ассортимента хлебопекарной промышленности. Витаминная ценность хлеба. Минеральная ценность хлеба.		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
		28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, средствами аудио-визуализации, мультимедиа проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедиа пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с квалификационными характеристиками по профессии 16472 Пекарь.

Оснащенные базы практической подготовки, в соответствии с квалификационными характеристиками по профессии 16472 Пекарь.

1.4. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

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.
2. Ю.А.Калошин, М.Е.Чернов, В.М. Хромеевков, 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. , Хромеевков В.М., Калачев М.В., Либкин, А.А., Верняева Л.В. Под общей ред.Ю.А. Калошина - М:ДеЛипринт,2012.-192с.
3. Килкаст Д., Субраманиам П. «Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д.Килкаст, П.Субраманиам (ред.-сост.).- Перев. С англ. Под научн. ред. к.т.н. 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.

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

11. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008
12. «Академия», 2008
13. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб: Профессия, 2005.

1.2.4. Электронные издания:

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. — Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. — Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Выпекает хлеб, хлебобулочные и бараночные изделия. – Определяет готовность полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. – Загружает полуфабрикаты в печь. – Определяет готовность изделий при выпечке. – Разгружает печь. – Оценивает качество выпеченных изделий по органолептическим показателям. – Применяет различные методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке. – Знает ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. – Применяет различные приемы посадки полуфабрикатов в печь. – Знает методы определения готовности изделий при выпечки. – Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры. – Определяет выход готовой продукции, рассчитывает упек и усушку. – Знает методы расчета упека и усушки хлебных изделий. – Знает методы расчета готовой продукции. 	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических работ</p>

Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	– Готовит отделочную крошку, помаду. Производит отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	
Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	– Знает нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия – Выпекает сушки, сухарные изделия. Выпекает сухарные плиты и производит сушку нарезанных ломтей сухарей.	
Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	– Выполняет условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей. – Регулирует режимы работы печи. Выполняет правила техники безопасности при выборке готовой продукции.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

1.Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки является частью программы профессиональной подготовки в соответствии с Профессиональным стандартом 33.014 «Пекарь» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск 1, Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства») с учетом потребностей регионального рынка труда.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

1.2. Цели и задачи практической подготовки – требования к результатам освоения программы практической подготовки

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь должен обладать общими компетенциями:

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

1.3. Основной вид деятельности.

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту.

ПМ. 02 «Приготовление теста»

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

ПМ. 03 «Разделка теста»

иметь практический опыт:

- деления теста вручную;
- формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестodelительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования.

уметь:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;

- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

знать:

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и др.), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки на листы платки и в формы;
- рецептура приготовления смазки;
- приёмы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования.

ПМ. 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных 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 по органолептическим показателям;

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 выборке готовой продукции;

2. Результаты освоения программы практической подготовки

Выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь должен обладать профессиональными компетенциями:

ПМ. 02 Приготовление теста

ПК 2.1 Приготовление и дозирование сырья

ПК 2.2 Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам

ПК 2.3 Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении

ПК 2.4 Обслуживание оборудования для приготовления теста

ПМ. 03 Разделка теста

ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы

ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок

ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 2.1 Приготовление и дозирование сырья ПК 2.2 Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам ПК 2.3 Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении ПК 2.4 Обслуживание оборудования для приготовления теста	Тема 1. Подготовка и дозировка сырья	<ul style="list-style-type: none">— Осуществлять прием сырья на производство, хранение и подготовка сырья, взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье, оценивать качество сырья по органолептическим показателям;— Порядок и правила подготовки сырья.— Разведение и активация дрожжей.— Приготовление растворов соли и сахара определенной плотности.— Растапливание маргарина.— Дозирование сырья на замес теста.— Обслуживание дозировочной аппаратуры для основного и дополнительного сырья.— Уметь выявлять дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья.— Обслуживание оборудования мучного	12

		<p>склада.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение правил пожарной безопасности и охраны труда в складе бестарного хранения муки, дозировочном отделении. 	
	<p>Тема 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Замешивание опары, головок, заварки, закваски теста для вырабатываемых изделий. Раскидка головок. — Ведение процесса приготовления теста в бараночном производстве, натирание теста, укладывание его на стол для отлёжки, разрезание на порции, определение готовности теста органолептически и подачи его на разделочный участок. — Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на одном или двух тестоприготовительных агрегатах, на установках непрерывного действия. — Регулирование работы автоматических дозатор сырьё процесса замешивания и брожения опары и теста, подача готового теста в бункер делительной машины, обеспечение необходимой температуры кислотности и консистенции теста. — Транспортировка деж с тестом к тестомесильным машинам, на брожение и к опрокидывательным машинам. Очистка деж и бункера от остатков теста, дозировка закваски, головки при отсутствии опрокидывательных машин, перекладка теста вручную. — Ведение технологического процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия для выпечки хлебобулочных изделий до 3 тонн в смену, пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями — Ведение процесса приготовления теста в бараночном производстве. — Ведение технологического процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия для выпечки хлебобулочных изделий свыше до 10 тонн в смену. — Ведение процесса приготовления теста при выработки расширенного ассортимента хлебобулочных изделий. — Ведение технологического процесса 	12

		приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия для выпечки хлебобулочных изделий свыше 10 тонн в смену.	
	Тема 3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.	<ul style="list-style-type: none"> — Контролировать процесс брожения опары, головки и теста. Обеспечение необходимой температуры, кислотности и консистенции теста. — Контролировать процесс брожения опары, головки и теста, оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. — Контролировать процесс брожения опары, головки и теста, оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания. — Контролировать процесс брожения опары, головки и теста, оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания. — Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста. 	12
	Тема 4. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	<ul style="list-style-type: none"> — Обеспечение работы тестомесильных, опрокидывательных машин и дозировочной аппаратуры в соответствии с установленным режимом. — Обслуживание тестомесильных, опрокидывательных машин и дозировочной аппаратуры. Выполнение более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации — Обслуживание тестомесильных, опрокидывательных машин и дозировочной аппаратуры — Обслуживание одного или двух тестоприготовительных агрегатов и установок непрерывного действия — Обслуживание трех и более тестоприготовительных агрегатов и установок непрерывного действия или трех и более тестомесильных машин 	12

<p>ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования</p> <p>ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы</p> <p>ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок</p> <p>ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов</p>	<p>Тема 1. Разделка и расстойка теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение – Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий. Работа на тесто заготовочных машинах. – Окончательная расстойка тестовых заготовок. – Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки. – Разделка теста для формового хлеба. – Загрузка теста в тестоделительную машину и укладка в металлические формы. – Применение автоматических смазчиков хлебных форм распылительных типов. Очистка форм от нагара. Использование форм покрытыми полимерными составами – Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба. 	12
	<p>Тема 2. Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места. – Деление теста на куски с помощью делителя. – Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок. – Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах. 	6
	<p>Тема 3. Оборудование для расстойки тестовых заготовок</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Техника безопасности в разделочном отделении. – Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок. – Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки. – Ознакомление с комплексно-механизированными линиями для производства круглого подового хлеба. 	6

<p>ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3 Отделявать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	Тема 1. Выпечка хлеба	<ul style="list-style-type: none"> – Выпечка и режимы выпечки хлебобулочных изделий – Готовность хлебобулочных изделий – Упек и усушка хлебобулочных изделий – Приготовление изделий из дрожжевого безопарного и дрожжевого опарного теста 	6
	Тема 2. Хлебопекарные печи	<ul style="list-style-type: none"> – Выпечка и режимы выпечки хлебобулочных изделий – Готовность хлебобулочных изделий – Упек и усушка хлебобулочных изделий – Приготовление изделий из дрожжевого безопарного и дрожжевого опарного теста 	6
	Тема 3. Выход готовых изделий.	<ul style="list-style-type: none"> – Готовность хлебобулочных изделий – Упек и усушка хлебобулочных изделий – Приготовление изделий из дрожжевого безопарного и дрожжевого опарного теста 	6
	Тема 4. Качество хлеба	<ul style="list-style-type: none"> – Выпечка и режимы выпечки хлебобулочных изделий – Готовность хлебобулочных изделий – Упек и усушка хлебобулочных изделий – Приготовление изделий из дрожжевого безопарного и дрожжевого опарного теста 	6
	Раздел 5. Бараночные и сухарные изделия	<ul style="list-style-type: none"> – Выпечка и режимы выпечки хлебобулочных изделий – Готовность хлебобулочных изделий – Упек и усушка хлебобулочных изделий – Приготовление изделий из дрожжевого безопарного и дрожжевого опарного теста 	6
	Итого		108

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
----------------------------------	-----------------------------	------------	-------------

<p>ПК 2.1 Приготовление и дозирование сырья</p> <p>ПК 2.2 Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам</p> <p>ПК 2.3 Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении</p> <p>ПК 2.4 Обслуживание оборудования для приготовления теста</p>	<p>Тема Приготовление теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Тесто на густой опаре – Тесто на жидкой опаре – Тесто на большой густой опаре – Тесто на жидких пшеничных заквасках – Тесто на новых видах пшеничных заквасок – Тесто на полуфабрикатах из целого зерна – Тесто на сухих смесях – Тесто безопарное – Тесто на жидкой закваске – Тесто на концентрированной молочной закваске – Тесто на густой закваске – Ускоренный замес теста – Тесто для блинов, вареников, лапши домашней – Сдобное пресное тесто – Бисквитное тесто 	<p>12</p>
<p>ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования</p> <p>ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.4 Разделить полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы</p> <p>ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок</p> <p>ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов</p>	<p>Тема Разделка теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Формование изделий из дрожжевого теста (слоеного, без опарного). – Формование изделий из бисквитного заварного, песочного теста. – Формование изделий из пряничного вафельного, воздушного, миндального теста. – Формование изделий национальных кондитерских изделий. 	<p>12</p>
<p>ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p>	<p>Тема Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Посадка тестовых заготовок и выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки, хлеба Красносельского и муки высшего сорта. – Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба подового (ржаного простого, Дарницкого, Российского). 	<p>6</p>

ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.		<ul style="list-style-type: none"> – Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба формового (Бородинского, Дарницкого, Российского). – Посадка тестовых заготовок и выпечка булочных изделий (батонов и плетеных изделий). – Посадка тестовых заготовок и выпечка сдобных и бараночных изделий. – Приготовление теста и изделия из него (безопарного, бездрожжевого, сдобного пресного, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного). 	
	Дифференцированный зачет		
	Итого		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие рабочего места преподавателя (мастера п/о) Учебной кухни ресторана, учебного кондитерского цеха.

Рабочее место преподавателя (мастера п/о):

- количество посадочных мест – по количеству обучающихся,
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, сборники рецептур, карточки - задания, комплекты тестовых заданий);
- комплекты инструкционно-технологических карт и бланков технологической документации;
- наглядные пособия (плакаты, демонстрационные стенды, муляжи);

Технические средства обучения:

- компьютер
- лицензионное программное обеспечение
- мультимедиа проектор
- экран
- видеофильмы

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

- обеденный стол;
- стулья;
- шкаф для столовой посуды

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная кухня ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1.	Весы настольные электронные	15
2.	Пароконвектомат	1
3.	Конвекционная печь	1
4.	Микроволновая печь	1
5.	Расстоечный шкаф	1
6.	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	7
7.	Электромармиты	3
8.	Шкаф холодильный	1
9.	Шкаф морозильный	1
10.	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
11.	Тестораскаточная машина	1
12.	Процессор кухонный	1
13.	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
14.	Машина посудомоечная	1
15.	Стол производственный с моечной ванной	15
16.	Стеллаж передвижной	2
17.	Моечная ванна двухсекционная	1

Учебная кухня ресторана

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1.	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2.	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3.	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4.	Сковорода	15	
5.	Гриль сковорода		5
6.	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7.	Подставка для разделочных досок	15	
8.	Мерный стакан	15	
9.	Венчик	15	
10.	Миска нержавеющей сталь	45	
11.	Сито	15	
12.	Шенуа	15	
13.	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	

14.	Половник		7
15.	Шумовка		5
16.	Шипцы кулинарные универсальные		5
17.	Шипцы кулинарные для пасты		2
18.	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19.	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20.	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21.	Корзина для мусора		4

4.3 Перечень используемых 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.
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., Верняева Л.В. Под общей ред.Ю.А. Калошина - М:ДеЛипринт,2012.-192с.
3. Килкаст Д., Субраманиам П. «Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д.Килкаст, П.Субраманиам (ред.-сост.).- Перев. С англ. Под научн. ред. к.т.н. 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.

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 З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.
11. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008
12. «Академия», 2008
13. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб: Профессия, 2005.

1.2.5. Электронные издания:

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>
4. <http://www.millionmenu.ru/>

4.4. Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профессиональному модулю;
- мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии Пекарь выше, чем предусмотрено профессиональным модулем;
- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- наличие стажировки в профильных организациях (один раз в три года).

Руководство производственной практикой в организациях и предприятиях осуществляется инженерно-техническими работниками, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, заполненный дневник и производственная характеристика. Обучающийся после прохождения практики защищает отчет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Работа над отчетом по практике должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций обучающегося:

- организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- решать проблемы; оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности;

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырье	проведение подготовки и дозирования сырья;	Отчет по практике
	обоснование подбора производственного инвентаря и оборудования для проведения подготовки и дозирования сырья.	
	демонстрация навыков подготовки и дозирования сырья.	
	соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного оборудования и инвентаря	
	соблюдение правил санитарии и личной гигиены повара	

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	демонстрация навыков готовки теста различными способами согласно производственным рецептурам	Отчет по практике
	обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования	
	соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования	
ПК2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	демонстрация навыков определения готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	Отчет по практике
	обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования	
	соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования	
ПК 2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста	демонстрация навыков обслуживания оборудование для приготовления теста.	Отчет по практике
	обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования	
	соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования	
ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	Проведение деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	Отчет по практике
	Обоснование подбора производственного инвентаря и оборудования деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	
	Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного оборудования и инвентаря	
	Соблюдение правил санитарии и личной гигиены пекаря	
	Соответствие алгоритму технологического процесса деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	
	Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования	
	Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования	
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	Демонстрация навыков формования тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Отчет по практике
	Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования	

ПК 3.4 Разделить полуфабрикаты из мороженого теста	Демонстрация навыков приготовления полуфабрикатов из мороженого теста соблюдая рациональные приёмы первичной подготовки сырья.	Отчет по практике
	Демонстрация навыков по охлаждению, замораживанию, размораживанию и разогревания отдельных компонентов	
	Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования	
	Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования	
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, плитки, формы	Демонстрация навыков укладки сформованных полуфабрикатов на листы, плитки, формы	Отчет по практике
	Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования	
	Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования	
ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	Демонстрация навыков обслуживания оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок	Отчет по практике
	Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования	
	Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования	
ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	Демонстрация навыков обслуживания шкафа окончательной расстойки и регулирования режима расстойки полуфабрикатов	Отчет по практике
	Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования	
	Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования	
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	Проверка готовности полуфабрикатов к выпечке	Отчет по практике
	Подбор производственного инвентаря и оборудования ;	
	Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования.	
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	Демонстрация навыков контроля и регулировки режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	Отчет по практике

	Подбор производственного инвентаря и оборудования и соблюдение правил техники безопасности при его эксплуатации	
ПК4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий соблюдая тепловой режим обработки	Отчет по практике
	Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования	
	Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования	
ПК4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	Демонстрация навыков контроля и регулировки режима сушки сухарных изделий.	Отчет по практике
	Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования	
	Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования	
ПК4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки	Демонстрация обслуживания печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки	Отчет по практике
	Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования	
	Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования	

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

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 через повышение качества обучения по ПМ;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов при разделке и обработки теста.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программ
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,	- анализ и коррекция результатов собственной работы; - ответственность за	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

нести ответственность за результаты своей работы.	результаты собственной работы.	освоения образовательной программ
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- получение необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программ
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программ
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- подготовка производственного помещения к работе, - поддержание санитарного состояния производственных помещений.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программ
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программ

Практическая подготовка является обязательным разделом программы профессиональной подготовки и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практическая подготовка проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практическая подготовка проводится в учебных цехах под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия – 6 часов.

Практическая подготовка завершается оценкой и (или) зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций.

Практическая подготовка может проводиться как в учебной кухне ресторана ПОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание).

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения профессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практической подготовки результатов обучения.

При реализации программы применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

4.1. Требования к поступающим

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица, имеющие основное общее, среднее общее образование, а также лица, без ограничений статуса. На обучение принимаются как физические лица, так и представители юридических лиц.

К обучению по программе профессиональной подготовки по квалификации **16472 Пекарь** допускаются лица, достигшие восемнадцати лет. Лица в возрасте до восемнадцати лет допускаются к освоению Программы при условии их обучения по основным общеобразовательным программам или образовательным программам среднего профессионального образования, предусматривающим получение среднего общего образования.

Прием на обучение осуществляется в соответствии с Порядком приема обучающихся в техникум и действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

При реализации программы следует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, решение практических ситуаций - кейсов, тренинги, уроки-конференции, уроки-конкурсы, проблемное изложение материала, работу в микро-группах, уроки-презентации, групповые дискуссии, проектное обучение и др.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Преподаватели должны использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии с учетом особенностей преподаваемых учебных дисциплин и профессиональных модулей; задач занятия; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

4.3. Организация практик по видам (учебная, производственная)

Практическая подготовка организована в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Пекарь», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940), рабочим учебным планом, графиком учебного процесса.

Практическая подготовка является обязательным разделом программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих.

Учебная практическая подготовка направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического

опыта, реализуется в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. Учебная практическая подготовка проводится в лабораториях (Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления хлебобулочных изделий), учебных кабинетах.

Учебная практическая подготовка проводится рассредоточено при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практическая подготовка реализуется в мастерских Техникума и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика проводится на предприятиях соответствующего профиля.

4.4. Кадровый состав, реализующий программу профессиональной подготовки

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Преподавание по программе профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено профессиональным стандартом 33.011 «Пекарь», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь" (Зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015, регистрационный N 38940).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы профессиональной подготовки

4.5.1. Информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессиональной подготовки обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

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.
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., Верняева Л.В. Под общей ред.Ю.А. Калошина - М:ДеЛипринт,2012.-192с.
3. Килкаст Д., Субраманиам П. «Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д.Килкаст, П.Субраманиам (ред.-сост.).- Перев. С англ. Под научн. ред. к.т.н. 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.

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. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.
6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства.- 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 З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.
11. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008
12. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб: Профессия, 2005.

1.2.6. Электронные издания:

3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>
4. <http://www.millionmenu.ru/>

4.5.1 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, профессионального модуля, учебные материалы (конспекты лекций,

слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению контрольных работ, образцы тестов).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы.

4. 6. Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Техникум, реализующий программу профессиональной подготовки по квалификации **16472 Пекарь**, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы

Оценка качества подготовки, включает промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию. Промежуточная аттестация проводится техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин. Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговый контроль учебных достижений обучающихся при реализации программы профессиональной подготовки в рамках промежуточной аттестации проводится в форме экзаменов, зачетов и дифференцированных зачетов.

Зачет и дифференцированный зачет проводится за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины. Зачет или дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений создается фонд оценочных средств.

По завершению освоения профессиональных модулей, проводятся экзамены, в строгом соответствии с «Положением о текущей и промежуточной аттестации», направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, практической подготовки. Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается документ установленного образца.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

5.1 Критерии оценивания:

5 (отлично): аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется

оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям в полном объеме; правильно выполнено от 90-100% заданий.

4 (хорошо): владеет приемами работ практического задания, возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям; правильно выполнено от 70-89% заданий.

3 (удовлетворительно): недостаточное владение приемами работ практического задания, наличие ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований техники безопасности, частично овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено от 50-69% заданий.

2 (неудовлетворительно): аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования техники безопасности не соблюдаются, не овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено менее 50% заданий.