

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 «ПЕКАРЬ»

для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

2019г.

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
АМТТ
технологических дисциплин и МДК
Пелих
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК
_____ А.Л.
«30» мая 2019г.
М.П.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 7 от «30» мая 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 «ПЕКАРЬ»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / 19.00.00 промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04.14 № 373, зарегистрированного Минюстом (регистрационный номер № 33402 от 01.08.2014)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчики:

_____ Пыхтеева Т.В. преподаватель ГБПОУ КК АМТТ;

Рецензенты:

_____ Кондинер О.В., генеральный директор ОАО «Новокубанский хлебокомбинат». Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

_____ Мартынова Т.В., начальник хлебного цеха ОАО «Новокубанский хлебокомбинат». Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04.14 № 373, зарегистрированного Минюстом(регистрационный номер №33403 от 01.08.2014)

Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстоявшихся тестовых заготовок

ПК 6.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 6.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий.

ПК 6.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 6.5. Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто-кондитерских изделий.

ПК6.6.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального образования. Опыт работы не требуется.

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

Цель профессионального модуля – усвоение теоретических основ по выпечке хлеба, хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, приобретение умений и навыков, необходимых пекарям 2-го разряда, а также формирование определенных общих и профессиональных компетенций.

Задачи:

- приобретение умений по ведению выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;

- формирование навыков смазки и укладки тестовых полуфабрикатов в формы, на листы;
- формирование навыков укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- формирование умений отбраковки дефектных изделий;
- формирование умений отвозки вагонеток с готовой продукцией и подвозки порожних вагонеток для загрузки;
- приобретение навыков безопасной эксплуатации оборудования и производственного инвентаря, применяемого при производстве хлебобулочных изделий;

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

иметь практический опыт:

- ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
- смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- отбраковки изделий;
- транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;
- проверки состояния лотков;
- смазки форм вручную.

уметь:

- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий;
- осуществлять смазку форм и листов:
 - взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы
- вручную надрезать тестовые заготовки;
- укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,
- закатывать вагонетки в расстойные шкафы,
- наблюдать за режимом расстойки и выпечки;
- следить за режимом ошпарки бараночных изделий:
- наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:
- отбраковывать дефектные изделия;
- укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;
- отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;
- безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь
- рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- рассчитывать выход готовой продукции

знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- способы раскладки тестовых заготовок на под печи , листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
 - параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий:
- продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;
- классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;.
- оборудование хлебохранилищ и экспедиций , виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.
- требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 429 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –177 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –118 часов;
- лабораторно-практических занятий - 48 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 59 часов;
- учебной практики- 108 часов.
- производственной практики - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделявать поверхность <u>расстоявшихся</u> тестовых заготовок
ПК6.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК6.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий
ПК 6.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК 6.5	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто-кондитерских изделий.
ПК 6.6	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства, для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ06

Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.6	Раздел 1. Организация выпечки хлеба, хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	177	118	48	-	59	-	-	-
	Учебная практика	108							-
	Производственная практика	144							
Всего:		429	118	48	-	59			-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ06

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ 06 Организация выпечки хлеба, хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий		429	
МДК. 06.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		177	
Тема 1.1 Организация выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	30	2
	1. Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производств. Технологические процессы производства хлебобулочных изделий. Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, оборудования на предприятиях, производственного инвентаря, инструмента. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы на предприятиях хлебопекарного производства ,правила электро- и пожаробезопасности. Правила пользования огнетушителем, оказание первой медицинской помощи при травмах. Теплофизические основы выпечки хлеба и организация производства в		

	<p>пекарном отделении. Процессы, происходящие при выпечке хлеба.</p> <p>Установление массы тестовой заготовки. Мероприятия по устранению адгезии теста в процессе его разделки. Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; Понятие «Выход» хлеба и факторы, влияющие на выход. Упек, его зависимость от различных факторов, пути снижения упека. Определение готовности хлеба при выпечке.</p> <p>Режимы выпечки хлеба, булочных и сдобных изделий. Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей. Методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции</p> <p>Способы регулирования режимов выпечки в различных печах.</p> <p>Использование энерго – и ресурсосберегающих технологий выпечки хлеба. Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий</p> <p>Хлебопекарные формы для выпечки хлебных изделий. Обработка форм полимерными материалами. Санитарное содержание рабочих мест у печей. Способы раскладки тестовых заготовок на под печи, листы</p> <p>Классификация хлебопекарных печей. Основные элементы печного агрегата: генераторы тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, контрольно-измерительные приборы. Параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий</p> <p>Устройство, принцип действия тупиковых печей. Безопасные приёмы обслуживания оборудования. Устройство, принцип действия печей тоннельного типа.</p> <p>Устройство, принцип действия расстойно-печных агрегатов</p> <p>Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности</p> <p>Хранение хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Укладка готовых изделий в лотки, полки контейнеров (вагонеток).</p> <p>Отбраковка изделий по органолептическим показателям и массе изделий.</p> <p>Требования стандартов к установленной массе различных изделий. Сроки и</p>		
--	---	--	--

	<p>условия хранения готовой продукции. Способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер Понятие «усушка хлеба». Процессы, происходящие при хранении хлеба и влияние различных факторов на размер усушки. Пути снижения усушки. Сущность черствения хлеба. Способы сохранения свежести хлеба. Санитарные требования к помещениям и условиям хранения хлебных изделий. Факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи Классификация оборудования для приёма и хранения хлебобулочных изделий, виды лотков и контейнеров. Циркуляционные столы, принцип их действия. Классификация печей, назначение и характеристика. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях. Хлебоукладочные агрегаты. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда</p>		
	<p>Практические занятия</p>	<p>26</p>	
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Решение ситуационных задач по расчету массы тестовой заготовки ,для различных видов хлебобулочных изделий 2 Расчет фактического «выхода» хлеба с учетом всех потерь и затрат 3 Расчет выхода готовой продукции. Корректировка норм «выхода» в зависимости от фактической влажности муки 4 Расчет тесторазделочного оборудования при производстве хлебобулочных изделий 5 Расчет количества рабочих люлек в расстойном шкафу для окончательной расстойки тестовых заготовок. 6 Расчет производительности тупиковых печей для различных видов хлеба, булочных и сдобных изделий 7 Расчет производительности тоннельных печей для различных видов хлеба, булочных и сдобных изделий 8 Подбор режимов выпечки для различных групп хлебобулочных изделий. 9 Решение производственно-ситуационных задач по определению «упека», «усушки» хлеба 		

	10	Анализ производственных ситуаций по снижению «усушки» , по применению способов сохранения свежести хлеба для борьбы с черствением.		
	11	Расчет количества вагонеток и количества лотков для хранения различных сортов хлеба.		
	12	Расчет количества контейнеров и лотков для хранения различных видов булочных изделий		
	13	Анализ производственных ситуаций по выбору режимов и сроков хранения хлеба, булочных изделий.		
Тема 1.2 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий	Содержание		16	
		Бараночные изделия. Характеристика ассортимента бараночных изделий. Основные стадии производства. Технологическая характеристика операции – ошпарка тестовых заготовок. Выпечка бараночных изделий. Особенности производства бараночных изделий на механизированных и комплексно-механизированных линиях. Способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры Сухарные изделия. Классификация сухарных изделий. Краткие сведения о производстве армейских сухарей, сухарей-гренок и панировочных сухарей. Технологическая схема производства сухарей. Формование и расстойка сухарных плит, выпечка и выдержка. Резка плит, раскладка и сушка ломтей. Технологическая характеристика оборудования для ошпарки и выпечки бараночных изделий. Технологическая характеристика оборудования для выпечки сухарных плит и сушки сухарей. Требования безопасности к оборудованию для выпечки и ошпарки полуфабрикатов. Правила техники безопасности и производственной санитарии		2
	Практические занятия		8	
	1	Составление технологических схем производства бараночных изделий		
2	Составление технологических схем производства сухарных изделий .			

	3	Изучение инструкций по технике безопасности при работе на ошпарочно-печном агрегате с соответствующими печами		
	4	Расчет производительности печи в ошпарочно-печном агрегате. Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий		
Тема 1.3 Организация выпечки мучных кондитерских изделий	Содержание		24	
	1	<p>Классификационные признаки распределения мучных кондитерских изделий на группы, подгруппы, виды и разновидности</p> <p>Ассортимент мучных кондитерских изделий и их пищевая ценность</p> <p>Выпечка полуфабрикатов для различных видов тортов и пирожных.</p> <p>Особенности выпечки бисквита. Требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям</p> <p>Выпечка песочного теста, миндально-ореховых полуфабрикатов и белково-сбивного теста. Режимы выпечки слоеного полуфабриката. Отличительные особенности выпечки заварного полуфабриката .Особенности выпечки вафельного теста. Параметры выпечки. Особенности выпечки и отделки для различных видов печенья. (сахарного, затяжного, песочного, сдобного)</p> <p>.Выпечка пряничного теста (сырцового и заварного) ,подбор режимов выпечки .</p> <p>Виды и причины брака полуфабрикатов мучных кондитерских изделий. Характеристика, причины возникновения брака и меры по его устранению</p> <p>Эксплуатация технологического оборудования для выпечки бисквитного теста .Виды духовых шкафов и печей , применяемые для выпечки бисквитного теста . Оборудование , применяемое для выпечки песочного теста, миндально-ореховых полуфабрикатов и белково-сбивного теста. Режимы выпечки слоеного полуфабриката.</p> <p>Плиты , применяемые для выпечки вафельного теста , режимы контактной выпечки. Безопасная эксплуатация оборудования, для выпечки мучных кондитерских изделий.</p>		2

	Практические занятия	14	
1	Печенье, пряники. Составление технологических схем по индивидуальным заданиям.		
2	Вафли, слоеные бисквитные торты. Составление технологических схем по индивидуальным заданиям		
3	Анализ производственных ситуаций по подбору режимов выпечки бисквитных изделий		
4	Анализ производственных ситуаций по причинам возникновения брака мучных кондитерских изделий. Меры по устранению брака мучных кондитерских изделий		
5	Анализ должностных обязанностей пекаря мучных кондитерских изделий.		
6	Анализ правил техники безопасности работы пекаря при выпечке мучных кондитерских изделий.		
7	Расчет выхода печенья сахарного.		
	ИТОГО	118	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 06.		59	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
1. Изучение учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий);			
2. Подготовка к практическим работам с использованием учебно-методической литературы, оформление практических работ;			
3. Составление таблицы показателей средней продолжительности выпечки и количестве изделий на поду хлебопекарных печей;			
4. Изучение технических характеристик технологического оборудования по выпечке хлебобулочных изделий;			
5. Составление теста «Безопасная эксплуатация оборудования по выпечке хлебобулочных изделий» и т.д.			
6. Составление теста по выпечке бараночных и сушке сухарных изделий.			
7. Подготовка доклада на тему: «Выпечка различных видов мучнисто-кондитерских изделий»			
8. Ознакомление с нормативно-технической документацией на новые виды хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий»			
Тематика домашних заданий			
1. Изучение специальной литературы и Интернет-ресурсов по выпечке хлебобулочных изделий, эксплуатации хлебопекарных печей;			

<p>2. Составление презентаций : «Процессы, происходящие при выпечке хлеба»; «Прогревание теста-хлеба при выпечке, способы передачи тепла»; «Основные приемы, позволяющие пекарю получать изделия стандартного качества» и т.д.</p> <p>3. Подготовка докладов: «Характеристика печей, установленных на ОАО «Новокубанский хлебокомбинат», «Хлебопекарные формы для выпечки хлебных изделий. «Обработка форм полимерными материалами.» , «Пути снижения упека.» и т. д.</p> <p>4. Выполнение тестов : «Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий», «Безопасная эксплуатация оборудования по выпечке хлебобулочных изделий»; «Режимы выпечки хлеба, булочных и сдобных изделий», «Подготовка оборудования к работе» и т. д.</p> <p>5. Решение ситуационных задач, связанных с эксплуатацией технологического оборудования и т.д.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ:</p>	108	
<ul style="list-style-type: none"> – вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий; – осуществлять смазку форм и листов: – взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы – вручную надрезать тестовые заготовки: – укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, – закатывать вагонетки в расстойные шкафы, – наблюдать за режимом расстойки и выпечки – следить за режимом ошпарки бараночных изделий: – наблюдать за режимом сушки сухарных изделий; – отбраковывать дефектные изделия; – укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; – отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; – безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и- кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь 		
<p>Производственная практика</p>	144	
<p>Виды работ:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании расстойного отделения; – Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го разряда; – Ознакомление с правилами обслуживания оборудования в печном отделении; – Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки; 		

<ul style="list-style-type: none"> – Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарного состояния рабочего места; – Обеспечение бесперебойной работы печей и расстойно-печных агрегатов по установленному режиму; – Ознакомление с параметрами выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий;; – Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки бараночных и сухарных изделий; – Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки мучнисто-кондитерских изделий: – Ознакомление с инструкциями по безопасной эксплуатации оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки: 		
ВСЕГО ЧАСОВ	429	
Всего часов:	429	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлебобулочных изделий»; «Технологического оборудования хлебопекарного производства» и учебной пекарни.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест для кабинета:

1. Технология изготовления хлебобулочных изделий

- стенды (плакаты) с изображением технологических схем оборудования, применяемого для выпечки хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- образцы полуфабрикатов;
- мультимедийные презентации оборудования, применяемого для выпечки хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- технические средства обучения: компьютер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, демонстрационный мультимедийный комплекс.

2. «Технологического оборудования хлебопекарного производства»

Макеты технологического оборудования, учебные фильмы о технологическом оборудовании хлебопекарного производств, методические пособия для проведения практических работ, комплект аппаратурно-технологических схем по хлебопекарному производству

Оборудование учебной пекарни и рабочих мест в учебной пекарне:

- весы торговые,
- шкаф расстойный
- печь хлебопекарная роторная (шкаф пекарный),
- формы для выпечки,
- шкаф вытяжной демонстрационный,
- плитка лабораторная,
- термометры,
- холодильник
- тестомесильная машина
- технические средства обучения: компьютер, демонстрационный мультимедийный комплекс.

- весы электронные,
- доски разделочные,
- емкости для брожения полуфабрикатов
- сита
- мерные стаканы,
- скалки деревянные для теста,
- ножи,
- нормативно-техническая документация,
- справочная литература.

Количество рабочих мест в кабинетах и учебной пекарне не менее числа обучающихся в группе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Методическое обеспечение профессионального модуля:

- технические средства контроля знаний;
- методические пособия;
- дидактические материалы.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства мультимедиа;
- интерактивная доска.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - М.: ИЦ «Академия», 2014

2.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2012

3.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья - М.: ИЦ «Академия» , 2015

4.Основы расчёта оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий: уч. пособие/ Под общей ред. Ю.А. Калошина. – М.: Де Ли принт , 2012

5.Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия . Состав.П.С. Ершов - СПб.: « Профи-информ», 2012.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

6.Драгилев А.И., Хромеевков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО, ИЦ «Академия», 2012;

7. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья - М.: ИЦ «Академия», 2013
8. Проектирование хлебопекарных предприятий: Учеб.пособ ./Стабровская О.И., Романов А.С. Марков А.С.- СПб.: Троицкий мост, 2011
9. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - М.: ИЦ «Академия», 2012
10. Пучкова Л.И. «Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства» -СПб.: ГИОРД, 2004
11. Л.Ф. Зверева, З.С. Немцова, Н.И. Волкова «Технология и теххимический контроль хлебопекарного производства», М.: Пищевая пром-сть, 1982
12. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий/Л.П. Пашенко, Т.В. Санина и др.-М.: КолосС, 2006
13. Хромеенков В.М «Оборудование хлебопекарного производства», М.:Проф.Обр.Издат, 2000
14. А.В. Хабарова, З.Ф. Мальцева Сборник задач по технологии хлебопекарного производства – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982
15. Ковэн С. «Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам. 202 вопроса и ответа», 2008
16. Хамельман Дж. Хлеб. Технология и рецептуры. - СПб.: профессия, 2012

Отечественные журналы

«Хлебопекарное производство»

Интернет-ресурсы

www.conditer.appo.ru

www.konditerprom.ru

www.hleb.net

www.hleb-nn.ru

Каталог стандартов <http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts>

База ГОСТ <http://www.igost.ru/>

Новые поступления стандартов <http://protect.gost.ru/>

Нормативная документация

ГОСТ Р 52189-2003 - Мука пшеничная хлебопекарная

ГОСТ 54731-2011-Дрожжи хлебопекарные прессованные

ГОСТ 30813-2002- Питьевая вода

ГОСТ Р 51574-2000 -Соль поваренная пищевая

ГОСТ Р 52465-2005- Масло растительное

ГОСТ Р 52969-2008-Масло сливочное .Технические условия

ГОСТ Р 52178-2003- Маргарин.

ГОСТ 28808-90 -Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов

ГОСТ 2077-84- Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшебно- ржаной
СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) - русский.

В преподавании междисциплинарного курса используются лекционные и практические занятия, самостоятельная работа.

Организация образовательного процесса должна предусматривать применение активных практикоориентированных технологий, модульнокомпетентностного подхода. и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, метода проектов, моделирования и разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Учебная практика должна осуществляться в учебной пекарне, оснащенной необходимым оборудованием и инвентарем

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики, которые проводятся рассредоточено. Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучение профессионального модуля завершается экзаменом квалификационным.

Освоению ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь» предшествует изучение таких дисциплин и модулей как:

1) дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла: ЕН.01. Математика, ЕН.03. Химия, ЕН.02 Экологические основы природопользования.

2) общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла: ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3) профессионального модуля:

ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера: наличие на 1-2 разряда выше, присваиваемого студенту, должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, опыт деятельности на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий или прохождение стажировки в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК6.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстоявшихся тестовых заготовок	-Соблюдение последовательности этапов определения готовности полуфабрикатов к выпечке. -точность и правильность определения органолептических и физико-химических показателей готовности полуфабрикатов в соответствии с технологической инструкции	решение ситуационных задач, наблюдение за деятельностью студента во время учебной практики и при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения и собеседования
ПК 6.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	- точность соблюдения режимов выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий - обоснованность и правильность выбора режимов выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием для выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	наблюдение за деятельностью студента во время учебной и производственной практики, при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения наблюдение за деятельностью студента во время учебной и производственной практики, при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения
ПК6.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий	- правильность отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий - соответствие отделки с требованиями технологических инструкций	собеседование, наблюдение за деятельностью студента во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения экспертная оценка готовых изделий
ПК 6.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	-соблюдения режимов сушки в соответствии с требованиями технологических инструкций - точность и правильность регулирования режимов сушки сухарных изделий - соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием для сушки сухарных изделий в соответствии с инструкцией по технике безопасности	наблюдение за деятельностью студента во время учебной и производственной практики, при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения
ПК 6.5. Контролировать	-соблюдения режимов выпечки мучных кондитерских в	наблюдение за деятельностью

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
и регулировать режим выпечки мучнисто-кондитерских изделий.	соответствии с технологической инструкцией -точность и правильность регулирования режимов выпечки мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов - соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием для выпечки мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкцией по технике безопасности	студента во время учебной и производственной практики, при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения
ПК 6.6. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства, для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)	- правильность обслуживания оборудования для выпечки, ошпарки, расстойки, сушки в соответствии с правилами эксплуатации; - точность регулирования режимов выпечки, ошпарки, сушки в соответствии с требованиями стандартов	наблюдение за выполнением правил эксплуатации оборудования, интерпретация результатов наблюдения

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 .Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии пекаря	интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения рабочей профессией
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; -оценка эффективности и качества выполнения	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов по ведению выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля ПМ 06. **Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** среднего профессионального образования (базовый уровень), разработанную преподавателем государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Армавирский механико-технологический техникум » Пыхтеевой Т.В.

Программа позволяет студентам приобрести необходимые умения и практический опыт по профессии **16472 «Пекарь»**. Объём аудиторной учебной нагрузки профессионального модуля соответствует учебному плану и является достаточным для освоения данной рабочей профессии. В программе представлены дидактические единицы и виды работ по учебной практике, позволяющие приобрести умения и практический опыт в соответствии с требованиями квалификационной характеристики.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства в хлебопекарной промышленности. Программа оформлена в соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Материально-техническое обеспечение способствует реализации рабочей программы профессионального модуля в полной мере. В программе указана современная литература, интернет-ресурсы. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют в достаточном объеме проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и общих компетенций и обеспечивающих их умений.

В целом программа даёт возможность подготовить вполне квалифицированных пекарей хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, техников-технологов специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рецензент

Начальник хлебного цеха

ОАО «Новокубанский хлебокомбинат»

Квалификация по диплому:

инженер-технолог по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

_____ Т.В. Мартынова

Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля ПМ 06. **Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий среднего профессионального образования (базовый уровень)**, разработанную преподавателем государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Армавирский механико-технологический техникум » Пыхтеевой Т.В.

Программа позволяет студентам приобрести необходимые умения и практический опыт по профессии **16472 «Пекарь»**. Объём аудиторной учебной нагрузки профессионального модуля соответствует учебному плану и является достаточным для освоения данной рабочей профессии. В программе представлены дидактические единицы и виды работ по учебной практике, позволяющие приобрести умения и практический опыт в соответствии с требованиями квалификационной характеристики.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства в хлебопекарной промышленности. Программа оформлена в соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Материально-техническое обеспечение способствует реализации рабочей программы профессионального модуля в полной мере. В программе указана современная литература, интернет-ресурсы. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют в достаточном объеме проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и общих компетенций и обеспечивающих их умений.

В целом программа даёт возможность подготовить вполне квалифицированных пекарей хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, техников-технологов специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рецензент

Генеральный директор

ОАО «Новокубанский хлебокомбинат»

Квалификация по диплому:

инженер-технолог по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

_____ О.В. Кондинер

