МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕКРАСНОДАРСКОГО 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

2022г.

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией

Председатель технологических дисциплин и МДК
_____С.Д. Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2022 г.
Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 10 от «30» мая 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____С.В.Петросян
«30» мая 2022г.
М.П.

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:
_____Прусевич Н.С. преподаватель ГБПОУ КК АМТТ;

Рецензенты:
_____Кондинер О.В., заместитель директора по производству АО «Армавирский хлебопродукт». Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

_____ВакуленкоВ.А., технолог мельничного комплекса цеха АО « Армавирский хлебопродукт»» ,квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хранения и переработки зерна»

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 отделывать поверхность расстоявшихся тестовых заготовок

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

ПК 6.3. Отделывать 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

- рассчитывать производительность печи

1. ***Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование***
2. ***Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки***
3. ***Правильно обращаться с сырьём***
4. ***Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы***
5. ***Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат***
6. ***Профессионально организовывать рабочий процесс***
7. ***Работать согласно заданным тематикам***
8. ***Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)) • Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам свое отрасли***
9. ***Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами***
10. ***Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя***
11. ***Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте***
12. ***Эффективно использовать правильные ингредиенты и приправы***
13. ***Изобретать новые продукты, демонстрируя инновационный подход и талант***
14. ***Завершать украшение изделий с помощью различных техник***

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 и назначение печей , их характеристику, устройство и принцип действия. Правила их 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 на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального **модуля:**

всего – 501 час, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося –177 часов, включая:
в форме практической подготовки - 372 часов
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –118 часов;
контрольные работы -6 часов;
лабораторно-практических занятий - 48 часов
самостоятельной работы обучающегося – 59часов;
учебной практики- 288 часов.
производственной практики - 36 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 отделывать поверхность расстоявшихся тестовых заготовок
ПК6.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК6.3	Отделывать 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.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ06

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	В том числе в форме практической подготовки	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		в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1-6.6	**Раздел 1.** Организация выпечки хлеба, хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	177	48	118	48	-	59	-	-	-
	Учебная практика	288	288						288	-
	Производственная практика	36	36						-	36
	Всего:	501	372	118	48	-	59		288	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулюПМ06

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			**501**	
МДК. 06.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий			**118**	
	Содержание		**30**	
Тема 1.1 Организация	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	**2**	**2**
выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	2	Контрольная работа №1 (входной контроль)	**2**	

	3	. 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. пекарном отделении.	2	
	4	Процессы, происходящие при выпечке хлеба. Теплофизические основы выпечки хлеба и организация производства. Установление массы тестовой заготовки.	2	
	5	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	2	
	6	. Упек, его зависимость от различных факторов, пути снижения упека. Определение готовности хлеба при выпечке. Режимы выпечки хлеба, булочных и сдобных изделий. Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей. Методы определения	2	
	7	готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции Способы регулирования режимов выпечки в различных печах. Использование энерго – и ресурсосберегающих технологий выпечки хлеба.	2	
	8	Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий Хлебопекарные формы для выпечки хлебных изделий. Обработка форм полимерными материалами. Санитарное содержание рабочих мест у печей. Способы раскладки тестовых заготовок	2	
	9	на под печи , листы Классификация хлебопекарных печей. Основные элементы печного агрегата: генераторы тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, контрольно-измерительные приборы. Параметры	2	

	10	температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий Устройство. принцип действия тупиковых печей. Безопасные приёмы обслуживания оборудования. Устройство, принцип действия печей	2	
	11	тоннельного типа. Устройство, принцип действия расстойно-печных агрегатов Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности Хранение хлеба и хлебобулочных изделий Укладка готовых изделий в лотки, полки контейнеров (вагонеток).	2	
	12	Отбраковка изделий по органолептическим показателям и массе изделий. Требования стандартов к установленной массе различных изделий. Сроки и условия хранения готовой продукции. Способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер	2	
	13	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	2	
	14	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	2	
	15	Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях. Хлебоукладочные агрегаты. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций , виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда	2	
	Практические занятия		**26**	
	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 тестоделочного 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	Содержание		**1 6**	
	1	**Бараночные изделия.** Характеристика ассортимента бараночных изделий. Основные стадии производства.	**2**	2

выпечки бараночных и сухарных изделий	2	Технологическая характеристика операции – ошпарка тестовых заготовок. Выпечка бараночных изделий.	**2**	
	3	Особенности производства бараночных изделий на механизированных и комплексно-механизированных линиях.	**2**	
	4	Способы регулирования продолжительности 2выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры	**2**	
	5	**Сухарные изделия.** Классификация сухарных изделий. Краткие сведения о производстве армейских сухарей, сухарей-гренок и панировочных сухарей.	**2**	
	6	Технологическая схема производства сухарей. Формование и расстойка сухарных плит, выпечка и выдержка. Резка плит, раскладка и сушка ломтей.	**2**	
	7	Технологическая характеристика оборудования для ошпарки и выпечки бараночных изделий. Технологическая характеристика оборудования для выпечки сухарных плит и сушки сухарей.	**2**	
	8	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	
	2	Составление технологических схем производства сухарных изделий .	2	
	3	Изучение инструкций по технике безопасности при работе на ошпарочно-печном агрегате с соответствующими печами	2	

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

	Практические занятия		**14**
	1	Печенье, пряники. Составление технологических схем ио иидивидуальным заданиям.	**2**
	2	Вафли, слоеные бисквитные торты.Составление технологических схем по индивидуальным заданиям	**2**
	3 4	Анализ е производственных ситуаций по подбору режимов выпечки бисквитных изделий Анализ производственных ситуаций по причинам возникновения брака мучных кондитерских изделий .Меры по устранению брака мучных	**2**
	5	кондитерских изделий Анализ должностных обязанностей пекаря мучных кондитерских изделий.	**2**
	6	Анализ правил техники безопасности работы пекаря при выпечке мучных кондитерских изделий.	**2**
	7	Расчет выхода печенья сахарного.	**2**
		итого	**118**
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 06. **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»			**59**

Тематика домашних заданий 1.Изучение специальной литературы и Интернет-ресурсов по выпечке хлебобулочных изделий, эксплуатации хлебопекарных печей; 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. 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. 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. 5. Решение ситуационных задач, связанных с эксплуатацией технологического оборудования и т.д.		
Учебная практика **Виды работ:**	**288**	
– 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		
Производственная практика	**36**	
Виды работ:		
– 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; – 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	**501**	
Веего часов:	**501**	

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:

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие, Ткачева Г.В., КноРУс, 2021г

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Москва, Академия, 2020 (www.academia-moscow. ru) ЭБС

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

3.Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Т.Б Цыганова, учебник для студентов учреждений СПО, 6-е изд., стер., Москва, Академия,2014, 448с,

4.Проектирование хлебопекарных предприятий, Стабровская О.И. учебное пособие, СПб, Троицкий мост, 2011, 224с

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

6.Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия . Состав.П.С. Ершов -СПб.: « Профи-информ», 2010.

7.Основы расчёта оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий: уч. пособие/ Под общей ред. Ю.А. Калошина. – М.: Де Ли принт , 2014

Отечественные журналы

8. «Хлебопекарное производство»,2019,2020г.

9. Журнал «Холодильная техника», 2020

Интернет-ресурсы

10.www.hleb.net

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

12.База ГОСТ http://www.igost.ru/

Нормативная документация

ГОСТ Р 26574-2017- Мука пшеничная хлебопекарная

ГОСТ 54731-2011-Дрожжи хлебопекарные прессованные

ГОСТ 30813-2002- Питьевая вода

ГОСТ Р 51574-2000 -Соль поваренная пищевая

ГОСТ Р 52465-2013 - Масло растительное

ГОСТ 32261-2013-Масло сливочное .Технические условия

ГОСТ 32188-2013 - Маргарин.

ГОСТ 58233-2018 -Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов

ГОСТ 31807-2018- Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшеблично- 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.02Экологические 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 отделывать 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 Отделывать 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 гот.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 и регулировать режим выпечки мучнисто-кондитерских изделий.	-соблюдения режимов выпечки мучных кондитерских в соответствии с технологической инструкцией -точность и правильность регулирования режимов выпечки мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандартов	наблюдение за деятельностью студента во время учебной и производственной практики, при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием для выпечки мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкцией по технике безопасности	
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	
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	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	
ЛР1Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Экспертное наблюдение выполнения практических работ	
ЛР2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	Проявления активной гражданской позиции, порядочности ,честности.	
ЛР3Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	Соблюдения норм поведения в обществе соблюдение техники безопасности в работе, соблюдение действующего законодательства	
ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного	Проявление и демонстрацию уважения к людям труда .	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»		
ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Защита окружающей среды	
ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Проявления уважения к эстетическим ценностям и эстетической культуре	

В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

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 » Прусевич Н.С.

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
Заместитель директора по производству АО « Армавирский хлебопродукт» ,
Квалификация по диплому:
инженер-технолог по специальности « Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

О.В. Кондинер _____

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 » Прусевич Н.С.

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 :

технолог мельничного комплекса цеха
АО « Армавирский хлебопродукт» ,
квалификация по диплому
: инженер-технолог по специальности «Технология хранения и переработки зерна»

ВакуленкоВ.А. _____