

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 01. Приготовление теста

2023г.

Рассмотрено
на заседании МОПСОП
Протокол № 9 от 10.05.2023 г.
Председатель МО
_____ Григорьева Л.И.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Государственной программы Российской Федерации «Развития образования» на 2013-2020годы утвержденному распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013г. №792-р;

2. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):

Черных Анна Леонидовна, мастер производственного обучения.

Григорьева Любовь Иннокентьевна, мастер производственного обучения, высшей квалификационной категории

Рецензент: (от работодателя)

ИП Лоскутова _____

(место работы) (занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

О. П. Лоскутова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА.

1.1 Область применения рабочей программы

Программа является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Включает в себя: паспорт, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь: входит в адаптационный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	активировать прессованные дрожжи.
	У. 2	выполнять контрольные анализы.
	У. 3	обслуживать оборудование дрожжевого цеха.
	У. 4	соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.
	У. 5	пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями.
	У. 6	взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё.
	У. 7	оценивать качество сырья по органолептическим показателям.
	У. 8	оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.
	У. 9	определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста.
	У. 10	определять различными методами готовность теста в процессе созревания.
Знать		
	З. 1	способы изменения температуры дрожжей.
	З. 2	методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы.
	З. 3	методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей.
	З. 4	способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху.
	З. 5	требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.
	З. 6	характеристики сырья и требования к его качеству.
	З. 7	правила хранения сырья.
	З. 8	правила подготовки сырья к пуску в производство.
	З. 9	способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой.
	З. 10	способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста.

	3. 11	рецептуры приготовления кексов и мучных п/ф для изделий без крема.
	3. 12	методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.
	3. 13	методы определения готовности п/ф при замесе и брожении.
	3. 14	структуру и физические свойства различных видов теста.
	3. 15	сущность процессов созревания теста
	3. 16	правила работы на тестоприготовительном оборудовании

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 3.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 4.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 5.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 6.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 414 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 24 часа

Всего занятий часов:

Теоретического обучения 48 часов;

Лабораторные занятия 102 часов;

Практические занятия 0 часов;

Курсовая работа 0 часов;

Консультации 0 часов;

Практика 240 часов;

учебная практика 90 часов;

производственная практика 150 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. 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					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия 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 1	МДК.01.01 Технология производства дрожжей	50	44	32	-	6	-		
ПК 2	МДК.01.02. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий	124	106	70		18			-
	Учебная практика								90
	Производственная практика (по профилю, часов)								150
	Всего: 414	174	150	102	-	24	-	90	150

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
Объем образовательной нагрузки	264	150	-	-	414
учебная нагрузка обучающегося (всего)			-	-	
во взаимодействии с преподавателем (всего)	-				
в том числе:					
теоретического обучения	48	*	-	-	48
лабораторные занятия	-		-	-	
практические занятия	-	*	*	*	*
контрольные работы	-	*	*	*	*
консультации	-	*	*	*	*
курсовая работа	-	*	*	*	*
учебная практика	90	*	*	-	90 Диф.зачет
производственная практика	*	150	*	-	150 Дифзачет
Самостоятельная работа обучающегося	24	*	-	-	24

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПМ.01 Приготовление теста

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Уровень освоения	Формируемые компетенции
МДК 01. 01 Технология производства дрожжей				16			
Тема 1.1 Виды дрожжей	1	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У1; У4; У6; 31; 35.	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
		Общие сведения о дрожжах. Виды дрожжей. Роль дрожжей как разрыхлителей. Активность дрожжей.					
	2	Обеспечение и поддержание условий для размножения и выращивания дрожжей.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У1; У4; У6; 31; 35.		ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	3	Сырье и вспомогательные материалы для производства дрожжей. Приготовление питательной среды для выращивания дрожжей.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	У1; 31	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	4	Прессованные дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения. Сушеные дрожжи. Дрожжевое молоко. Производство, требования к качеству, условия хранения.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	У1; 31	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	5	Сухие дрожжи «Маурипан». Технология производства. Применение. Ассортимент продукции с применением сухих дрожжей «Маурипан».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	У1; 31	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	6-7	Лабораторное занятие №1 «Органолептическая оценка качества прессованных дрожжей».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа.	2	У1; 31	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	8-9	Содержание учебного материала			16		
Практическая работа №1 «Изучение органолептических показателей качества дрожжей хлебопекарных прессованных, согласно ГОСТ 171-69 «Дрожжи хлебопекарные		Закрепление и совершенствование знаний и умений.	2	У1; 31	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2	

		прессованные»»).	Практическая работа.				
	10-11	Практическая работа №2 «Изучение физико-химических показателей качества дрожжей хлебопекарных прессованных, согласно ГОСТ 171-69 «Дрожжи хлебопекарные прессованные»»).	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У1; 31	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	12-13	Практическая работа №3 «Изучение основных технологических требований к хлебопекарным дрожжам, согласно нормативных документов».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У1; 31	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	14	Самостоятельная работа обучающегося №1 Выполнить конспектирование материала по темам: Быстрорастворимые инстантные дрожжи.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа.	1	У1; 31	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	15	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Выполнить конспектирование материала по теме: Биотехнические свойства дрожжей.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа.	1	У1; 31	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	16	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Выполнить конспектирование материала по теме: Технологическое значение дрожжей.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа.	1	У1; 31	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
		Содержание учебного материала		32			
Тема 1.2. Прием, хранение и подготовка к производству дрожжей.	17	Получение дрожжевой продукции различных видов (маточные дрожжи).	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У1; 31	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	18	Технологические процессы и режимы выращивания товарных дрожжей.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У1; 31	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	19	Технология производства сушеных дрожжей.	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	1	У1; 31	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	20	Технология приготовления дрожжевой суспензии. Значение активации. Формовка, упаковка и транспортировка дрожжей. Хранение дрожжей.	Закрепление и совершенствование знаний и умений.	1	У1; 31	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2

21	Загрязненность сточных вод и способы ее снижения.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	316;	1	ОК2; ОК7; ПК6.
22-23	Лабораторное занятие №2 «Определение подъемной силы прессованных дрожжей (стандартный метод)».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа	2	У1; У4; У6; 31; 35.	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
24-25	Лабораторное занятие №3 «Определение подъемной силы прессованных дрожжей ускоренным методом (метод всплывания шарика)».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа	2	У1; У4; У6; 31; 35.	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
26-27	Лабораторное занятие №4 «Органолептическая оценка и определение подъемной силы сушеных дрожжей».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа	2	У1; У4; У6; 31; 35.	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
28-29	Лабораторное занятие №5 «Органолептическая оценка и определение подъемной силы жидких дрожжей».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа	2	У1; У4; У6; 31; 35.	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
30-31	Лабораторное занятие №6 «Определение влажности хлебопекарных прессованных дрожжей стандартным методом».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа	2	У1; У4; У6; 31; 35.	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
32-33	Лабораторное занятие №7 «Определение влажности хлебопекарных прессованных дрожжей экспресс-методом».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа	2	У1; У4; У6; 31; 35.	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
34-35	Лабораторное занятие №8 «Определение влажности жидких дрожжей».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа	2	У1; У4; У6; 31; 35.	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
36-37	Лабораторное занятие №9	Урок применения	2	У1; У4; У6;	2	ПК1; ПК2; ОК1;

	«Определение кислотности хлебопекарных прессованных дрожжей».	знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа		31; 35.		OK2
38-39	Лабораторное занятие №10 «Определение кислотности жидких дрожжей».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа	2	У1; У4; У6; 31; 35.	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
40-41	Лабораторное занятие №11 «Активация хлебопекарных дрожжей».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа	2	У1; У4; У6; 31; 35.	2	
42-43	Лабораторное занятие №12 «Активация хлебопекарных прессованных и сушеных дрожжей».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа	2	У1; У4; У6; 31; 35.	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
44-45	Лабораторное занятие №13 «Определение подъемной силы жидких дрожжей».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа	2	У1; У4; У6; 31; 35.	2	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
46	Самостоятельная работа обучающегося №2 Выполнить конспектирование материала по темам: Активация хлебопекарных дрожжей.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа.	1	У1; У4; У6; 31; 35.	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
47	Самостоятельная работа обучающегося № 2 Выполнить конспектирование материала по теме: Способы активации дрожжей.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа.	1	У1; У4; У6; 31; 35.	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
48	Самостоятельная работа обучающегося № 2 Выполнить конспектирование материала по теме: Способы активации дрожжей. Значение активации.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа.	1	У1; У4; У6; 31; 35.	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	Содержание учебного материала		2			

Тема 1.3 Приготовление жидких дрожжей.	49	Применение и приготовление заварок. Оборудование для приготовления заварок. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделению.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У4; У6; 35	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	50	Использование жидких дрожжей. Сырье применяемое для производства жидких дрожжей. Приготовление жидких дрожжей по схеме. Аппараты для приготовления жидких дрожжей. Показатели качества жидких дрожжей.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У1; У4; У6; 31; 35.	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
		Всего		50 часов			
МДК 01.02 Технология приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий							
		Содержание учебного материала		17			
Раздел1. Хранение и подготовка сырья в производство. Тема 1.1 Сырье хлебопекарного производства.	1	Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлебобулочных изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36;	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	2	Основное сырье хлебопекарного производства: Мука хлебопекарная. Виды и сорта муки. Наименование и применение муки. Условия и сроки хранения муки.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36;	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	3	Оценка качества муки. Назначение и применение соли в хлебопечении. Влияние соли на качество готовой продукции.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36;	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
	4	Подготовка основного сырья к производству: Мука хлебопекарная. Порядок проведения подготовки муки к производству. Физико-химическая и органолептическая оценки качества муки. Подготовка соли к производству. Порядок составления соляных растворов.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10;	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	5	Дрожжи хлебопекарные: Виды дрожжей. Показатели качества различных видов дрожжей. Порядок проведения активации дрожжей. Органолептическая оценка качества дрожжей.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У1; 31	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2

6	Практическая работа №1 «Органолептическая оценка различных образцов муки. Выполнение операций по подготовке муки в производство».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36;	1	ПК1; ПК2; ОК1; ОК2
7	Дополнительное сырье хлебопекарного производства: Яйца, сахар, жиры, ароматообразующие вещества. Роль дополнительного сырья в приготовлении хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения дополнительного сырья. Органолептическая оценка качества сырья.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У9; 36;	1	ОК3
8	Молоко и молочные продукты: Назначение, применение, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У9; 36	1	ОК3
9	Виды жиров: Назначение, применение, условия и сроки хранения жиров. Требования к качеству жиров.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У9; 36;	1	ОК3
10	Самостоятельная работа обучающегося № 1 «Подготовка жиров к производству».	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Подготовка доклада	1	У9; 36;	1	ОК3
11	Подготовка к производству дополнительного сырья: Порядок подготовки к производству молока и молочных продуктов, яиц, жиров, сахарного раствора. Порядок расчета концентрации сахарного раствора.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У9; 36;	1	ОК3

	12	Практическая работа №2 «Подготовка к производству дополнительного сырья. Составление и заполнение таблицы органолептической оценки качества сырья».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	У9; 36;	1	ОК3
	13	Самостоятельная работа обучающегося № 2 Подготовка докладов на тему: Подготовка творога к производству. Подготовка повидла и джема к производству. Приготовление овощных фаршей. Подготовка яблок к производству. Подготовка орехов к производству.	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Подготовка докладов	1	У9; 36;	1	ОК3
	14	Самостоятельная работа обучающегося № 2 Подготовка докладов на тему: Подготовка повидла и джема к производству.	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Подготовка докладов	1	У8; У9; У10; 34; 36;	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	15	Самостоятельная работа обучающегося № 2 Подготовка докладов на тему: Приготовление овощных фаршей.	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Подготовка докладов	1	У8; У9; У10; 34; 36;	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	16	Самостоятельная работа обучающегося № 2 Подготовка докладов на тему: Подготовка яблок к производству	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Подготовка докладов	1	У8; У9; У10; 34; 36;	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	17	Самостоятельная работа обучающегося № 2 Подготовка докладов на тему: Подготовка орехов к производству.	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Подготовка докладов	1	У8; У9; У10; 34; 36;	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
		Содержание учебного материала		42			
Раздел 2 Приготовление теста различными способами	18	Замес и образование теста. Назначение замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Понятие рецептуры. Правила взаимозаменяемости сырья. Технологический процесс замеса и образования теста. Понятие полуфабриката в хлебопечении.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36;	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	19	Практическая работа № 3 «Выполнение правил взаимозаменяемости сырья».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36;	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1

Тема 2.1. Приготовление пшеничного теста.	20	Способы разрыхления теста. Спиртовое и молочнокислое брожение. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения. Влияние процесса брожения на качество готовой продукции.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36;	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	21	Периодический способ приготовления теста. Понятие периодического способа приготовления теста. Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь. Безопасные условия труда при приготовлении теста.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36;310; 312;	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	22	Практическая работа № 4 «Выполнение приемов приготовления теста периодическим способом для булочных изделий. Работа со сборником рецептур для хлеба и хлебобулочных изделий. Расчет сырья необходимого для приготовления булочки «Улитки»».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	23-24 25-26	Лабораторное занятие № 1 «Приготовление булочек «Улитка»».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	27	Непрерывный способ приготовления теста. Понятие непрерывного способа приготовления теста. Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь при приготовлении теста непрерывным способом. Отличительные особенности непрерывного способа приготовления теста.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	28	Практическая работа № 5 «Выполнение приемов приготовления теста непрерывным способом для булочных изделий».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	29	Режимы приготовления теста. Влияние технологических режимов на качество теста. Влияние рецептуры на подбор технологических режимов	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1

	30	Технология приготовления пшеничного теста безопасным способом. Показатели качества безопасного теста. Возможные дефекты безопасного теста.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	31-32 33-34	Лабораторное занятие №2 «Приготовление батона «Нарезного» безопасным способом».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	35	Приготовление изделий из дрожжевого теста безопасным способом, жареных во фритюре.			У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312		ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	36-37 38-39	Лабораторное занятие №3 «Приготовление пирожков жареных с различными начинками»			У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312		ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	40-41 42-43	Лабораторное занятие №4 «Приготовление хвороста»			У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312		
	44	Технология приготовления опары. Понятие и виды опар. Технология приготовления опарного теста замедленным, ускоренным способом брожения и с отздобкой.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	45-46 47-48 49-50	Лабораторное занятие №5 «Приготовление Плетенки опарным способом».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	6	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	51	Практическая работа №6 «Работа со сборником рецептов для хлеба и хлебобулочных изделий. Расчет сырья необходимого для приготовления багета классического.».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	52	Самостоятельная работа обучающегося №3: Подготовка докладов на тему: Приготовление булочного пшеничного теста. Приготовление сдобного теста для домашней выпечки. Приготовление слоеного пшеничного теста. Приготовление теста для пирогов праздничных. Приготовление теста для национальных сортов хлеба.	Самостоятельная работа обучающегося №1 Подготовка докладов	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	53	Самостоятельная работа обучающегося №3:	Самостоятельная	1	У8; У9; У10;	1	ПК3; ПК4; ПК5;

		Подготовка докладов на тему: Приготовление слоеного пшеничного теста.	работа обучающегося № 1 Подготовка докладов		34; 36; 38; 39; 312		ПК6; ОК1
	54	Самостоятельная работа обучающегося №3: Подготовка докладов на тему: Приготовление теста для пирогов праздничных. Приготовление теста для национальных сортов хлеба.	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Подготовка докладов	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	55-56 57-58	Лабораторное занятие № 6 «Приготовление багета классического».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	59-60 61-62 63-64	Лабораторное занятие № 7 «Приготовление пшеничного лукового хлеба».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	6	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	65-66 67-68 69-70	Лабораторное занятие № 8 «Приготовление пирога праздничного с различными начинками».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	6	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	71-72 73-74	Лабораторное занятие №9 «Приготовление булки нарезной с маком».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
		Содержание учебного материала		10			
Тема 2.2 Приготовление ржаного теста	75	Характеристика ржаного теста. Требования к качеству ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Способы приготовления ржаного теста. Микрофлора теста. Назначение, приготовление заварок и заквасок.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	76	Приготовление ржаного теста на заквасках. Приготовление ржаного теста с применением заварок и заквасок. Методы определения готовности ржаного теста. Однофазные технологии приготовления ржаного теста.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1

	77	Практическая работа №7 «Выполнение операций по приготовлению заварок. Выполнение операций по приготовлению заквасок».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	78-79 80-81	Лабораторное занятие №10 «Приготовление хлеба «Бородинского»».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	82	Самостоятельная работа обучающегося №4: Подготовка докладов на тему: Приготовление теста для хлеба курского заварного. Приготовление теста для хлеба бородинского.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	83	Самостоятельная работа обучающегося №4: Подготовка докладов на тему: Приготовление теста для хлеба столового.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	84	Самостоятельная работа обучающегося №4: Подготовка докладов на тему: Приготовление теста для хлеба рижского.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
		Содержание учебного материала		55			
Тема 2.3 Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	85	Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого механическим способом: Приготовление бисквитного теста Приготовление теста для бисквита масляного.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	86	Практическая работа № 8 «Составление рецептов для бисквитного теста. Выполнение операций по приготовлению бисквитного теста.»	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1

87-88 89-90	Лабораторная занятие №11 «Технология приготовления бисквитного полуфабриката»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
91	Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
92	Практическая работа № 9 «Выполнение операций по приготовлению воздушно-орехового теста. Органолептический анализ качества воздушно-орехового теста».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
93-94 95-96	Лабораторное занятие № 12 «Технология приготовления воздушного теста и изделий из него».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
97	Приготовление миндального полуфабриката. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
98	Приготовление слоеного пресного теста. Технологические режимы приготовления теста. Слоеобразование. Возможные дефекты полуфабриката. Методы устранения дефектов.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
99	Практическая работа № 10 «Выполнение операций по приготовлению пресного слоеного теста».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
100-101 102-103	Лабораторное занятие № 13 «Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1

104-105 106-107	Лабораторное занятие № 14 «Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него».	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
108	Приготовление песочного теста. Последовательность операций приготовления песочного теста. Технологические режимы приготовления песочного теста. Возможные дефекты при приготовлении песочного теста, методы их устранения.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
109	Практическая работа № 11 «Составление рецептов на песочное тесто. Выполнение операций приготовления песочного теста. Контроль качества песочного теста».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
110-111 112-113	Лабораторное занятие № 15 «Технология приготовления песочного теста и изделий из него».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
114	Приготовление теста для заварного полуфабриката. Характеристика заварного полуфабриката, его отличительные особенности. Последовательность выполнения операций приготовления заварного полуфабриката, технологические режимы приготовления полуфабриката, возможные дефекты и методы их устранения.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
115	Практическая работа №12 «Выполнение операций приготовления теста для заварного полуфабриката».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. Практический	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
116-117 118-119	Лабораторное занятие № 16 «Технология приготовления заварного теста и изделий из него».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
105	Самостоятельная работа обучающегося № 5 Подготовить доклад по теме: приготовление изделий из заварного теста с различными начинками.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1

	106	Самостоятельная работа обучающегося № 6 Подготовить доклад по теме: виды украшений из заварного теста.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	107	Приготовление медового полуфабриката. Виды полуфабрикатов. Последовательность выполнения операций при приготовлении медового полуфабриката. Технологические режимы приготовления медового полуфабриката. Возможные дефекты и методы их устранения	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	108-109 110-111	Лабораторное занятие № 15 «Приготовление медового полуфабриката»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	112	Приготовление теста для различных видов кексов и пряников. Виды кексов и пряников. Способы приготовления теста, возможные дефекты и методы их устранения	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	113	Самостоятельная работа обучающегося № 9 Выполнение операций приготовления пряничного теста. Сделать доклад.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	114-115 116-117	Лабораторное занятие № 16 «Технология приготовления пряничного теста и изделий из него».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	118-119 120-121	Лабораторное занятие № 17 «Приготовление кексов».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	2	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	122	Самостоятельная работа обучающегося № 7 Собрать информацию об истории происхождения кексов. Сделать доклад.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1

	123	Самостоятельная работа обучающегося № 8 Собрать информацию об истории происхождения пряников. Сделать доклад.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
	124	Самостоятельная работа обучающегося № 10 Органолептическая оценка качества различных видов кексов. Сделать доклад.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	ПК3; ПК4; ПК5; ПК6; ОК1
		Всего		124			
		Итого по программе		174			
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям.</p> <p>Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов.</p> <p>Хранение и подготовка дрожжей</p> <p>Приготовление и применение заварок</p> <p>Приготовление жидких дрожжей</p> <p>Показатели качества жидких дрожжей</p> <p>Обслуживание дозировочной аппаратуры.</p> <p>Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.</p> <p>Выполнение работ по подготовке сырья к производству.</p> <p>Выполнение операций при приготовлении опары.</p> <p>Выполнение приемов при замесе теста.</p> <p>Выполнение приемов при замесе теста для батонов.</p> <p>Выполнение приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий.</p> <p>Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий.</p> <p>Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом на активированных дрожжах для булочных изделий.</p> <p>Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий с отсдобкой.</p> <p>Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий.</p> <p>Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста для слоёных изделий.</p> <p>Выполнение операций приготовления пшеничного теста без опарным традиционным способом.</p> <p>Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом с применением интенсивного замеса для хлебулочных и сдобных изделий.</p> <p>Выполнение операций приготовления ржаного теста на закваске для основных сортов хлеба.</p> <p>Выполнение операций приготовления ржаного теста на заварке для заварного хлеба.</p>				90		2	

<p>Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках в агрегатах непрерывного действия. Выполнение операций приготовления ржаного теста на жидких заквасках в агрегатах непрерывного действия. Выполнение операций приготовления ржано-пшеничного теста. Дифференцированный зачет</p>				
<p>Производственная практика Виды работ: Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности Самостоятельное выполнение операций подготовки сырья к производству. Самостоятельное выполнение операций просеивания муки. Самостоятельное выполнение операций подготовки соляного раствора. Самостоятельное выполнение операций замеса пшеничного теста без опарным способом. Самостоятельное выполнение операций приготовления густой опары. Самостоятельное выполнение операций приготовления жидкой опары. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и большой густой опаре. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и жидкой опаре. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на кисломолочных заквасках. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на жидких заквасках. Самостоятельное выполнение работ по подготовке основного сырья к производству. Самостоятельное выполнение работ по подготовке дополнительного сырья к производству. Органолептическая оценка качества сырья. Самостоятельное обслуживание оборудования для приготовления бисквитного теста. Самостоятельное выполнение работ по приготовлению бисквитного теста простым способом. Самостоятельное выполнение работ по оценке качества различных видов теста. Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом. Самостоятельное приготовление теста для бисквита «Буше». Обслуживание тестоприготовительного оборудования. Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом. Самостоятельное приготовление теста для бисквита масляного. Контроль качества бисквита масляного. Подготовка сырья для воздушного полуфабриката. Самостоятельное приготовление теста для воздушного полуфабриката. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Самостоятельное приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Подготовка сырья для воздушно-орехового полуфабриката. Самостоятельное приготовление песочного теста. Обслуживание тестоприготовительного оборудования для воздушно-орехового полуфабриката. Самостоятельное приготовление теста для слоёного полуфабриката. Слоение теста. Выявление дефектов слоеного теста. Отбор и подготовка сырья для заварного полуфабриката. Самостоятельное приготовление теста для заварного полуфабриката. Выявление и устранение дефектов заварного полуфабриката. Подготовка сырья для медового полуфабриката. Самостоятельное приготовление теста для медового полуфабриката. Обслуживание тестоприготовительного оборудования. Самостоятельное приготовление теста для миндально-ореховых полуфабрикатов. Подготовка сырья для миндально-ореховых полуфабрикатов. Самостоятельное приготовление теста для миндального</p>	<p>150</p>		<p>3</p>	

полуфабриката. Подготовка орехов для миндального полуфабриката. Выявление и устранение дефектов у миндального теста. Самостоятельное приготовление теста для кексов на дрожжах. Дифференцированный зачет							
			Всего	240			
			Всего по программе профессионального модуля	414			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактической единицы закрепляется во время прохождения практики).)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля;
- плакаты «Приготовление дрожжевого теста опарным способом», «Приготовление дрожжевого теста без опарным способом», «Приготовление слоеного пресного теста», «Приготовление заварного теста», «Приготовление песочного теста».

- технологические схемы. Приготовление дрожжевого теста опарным способом», «Приготовление дрожжевого теста без опарным способом», «Приготовление слоеного пресного теста», «Приготовление заварного теста», «Приготовление песочного теста».

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;

Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные, электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный, шкаф морозильный, шокофризер, ледогенератор.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- овоскоп,
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки.

Механическое оборудование:

- тестомес,
- взбивальная машина;
- миксер;
- куттер;
- мясорубка.

Тепловое оборудование:

- шкаф для расстойки теста;
- жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат;
- фритюрница;
- гриль – саламандра;
- микроволновая печь.

Вспомогательное оборудование:

- стеллаж;
- полки;
- производственный стол;
- моечная ванна двух или четырехсекционная;
- производственный стол с деревянной поверхностью со шкафчиками;
- производственный стол с охлаждаемой поверхностью, производственный стол с ящиками;
- полка или шкаф для специй, эссенций, красителей;

- моечная ванна
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора, скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубki (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые., силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, термометр инфракрасный, делитель торта, подносы, подложки для тортов (деревянные), темперирующая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка.

Расходные материалы:

бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования. - М.: ПрофОбрИздат., 2002. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов

1. Журнал «Питание и общество».

2. Журнал «Гастроном».

3. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

На обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по **профессии 16472 Пекарь** поступают лица, **окончившие специальные (коррекционные)** образовательные учреждения I-VIII вида.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолога – медико – педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения, обучающемуся будет присвоена квалификация 16472 Пекарь **3 разряда**.