

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

2025г.

Рассмотрено
на заседании МОП СОП
Протокол № 9 от 20.05.2025г.
_____ Т.А.Танкова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

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: Белякова Оксана Алексеевна, преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

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

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 сырье;
	У. 7	оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
	У.8	оценивать качество сырья по органолептическим показателям; определять
	У.9	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 замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
	З. 11	-методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
	З.12	методы определения готовности п/ф при замесе и брожении;
	З.13	структуру и физические свойства различных видов теста;
	З.14	сущность процессов созревания теста;

	3.15	правила работы на тестоприготовительном оборудовании.
Практический опыт (если имеется)	П.1.1	выполнение работ по производству дрожжей;
	П.1.2	хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
	П.1.3	приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
	П.1.4	обслуживания оборудования для приготовления теста;
Формируемые компетенции	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 08	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ОК 010	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ОК 011	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
	ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
	ПК 1.3	Подготавливать и дозировать сырье.
	ПК 1.4	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
	ПК 1.5	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
	ПК 1.6	Обслуживать оборудование для приготовления теста.

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация производства хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 1.4	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 1.5	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 1.6	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 246 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 24 часа

Всего занятий часов:

Теоретического обучения 30 часов;

Лабораторные занятия 42 часов;

Практика 150 часов;

учебная практика 60 часов;

производственная практика 90 часов;

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	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 1.1.-ПК1.3 ОК1-ОК11	МДК.01.01 Технология производства дрожжей	32	12	14		6			
ПК 1.4.-ПК1.6 ОК1-ОК11	МДК.01.02. Технология подготовки сырья к производству хлеба и хлебобулочных изделий	64	18	28		18			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	150							
	Всего:	246	30	42		24		60	90

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
Объем образовательной нагрузки	*	*		*	246
учебная нагрузка обучающегося (всего)	72	*	*	*	72
во взаимодействии с преподавателем <i>(всего)</i>					
в том числе:					
теоретического обучения	30				30
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	42				24
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	*				18
контрольные работы <i>(если предусмотрено)</i>	*				
консультации <i>(если предусмотрены)</i>	*				
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>					
учебная практика	60				60
производственная практика	90				90
Самостоятельная работа обучающегося	24				24
Промежуточная аттестация в форме					

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ01
Приготовление теста

Наименование разделов и тем	№ учебног о занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируем ые компетенции	Уровень освоени я	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Раздел 1 Технология производства дрожжей МДК 01.01. Технология производства дрожжей				50				
Тема 1.1. Виды дрожжей	1	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.		*	*	**	
		Общие сведения о дрожжах. Виды дрожжей. Роль дрожжей как разрыхлителей. Ассортимент дрожжей.		1	У1; У4; У6; 31; 35.	ПК1; ПК2; ОК01; ОК02	1	
Тема 1.2. Условий для размножения и выращивания дрожжей	2	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
		Условия для размножения и выращивания дрожжей. Параметры влияющие на активность дрожжей		1	У1; У4; У6; 31; 35.	ПК1; ПК2; ОК01; ОК02	1	
Тема 1.3. Технология производства прессованных дрожжей	3	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	У1; 31	ПК1; ПК2; ОК01; ОК02	1	
		Применение и технология производства прессованных дрожжей, дрожжевого молока. Подготовка к производству, требования к качеству. Условия хранения.						
Тема 1.4.	4	Содержание учебного материала	Тип урока: урок применения	1	У1; 31	ПК1; ПК2;	1	

			фронтальная.					
Тема 1.7. Технология приготовления дрожжевой суспензии.	15	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	1	У1; 31	1 ПК1; ПК2; ОК01; ОК02	1	
		Технология приготовления дрожжевой суспензии.	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. презентация					
Тема 1.8. Органолептические качества дрожжей.	16	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	1	У1; 31	ПК1; ПК2; ОК01; ОК02	1	
		Органолептические качества дрожжей. Значение активации.	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. презентация					
Тема 1.9. Упаковка, хранение и транспортировка дрожжей.	17	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	1	У1; 31	ПК1; ПК2; ОК01; ОК02	1	
		Упаковка и транспортировка дрожжей. Условия хранения дрожжей.	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. презентация					
Тема 1.10. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделению.	18	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	1	316;	ОК02; ОК07; ПК61	1	
		Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделению.	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. презентация					
Тема 1.11. Технология приготовления заквасок и заварок.	19	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	1	316;	ОК02; ОК07; ПК61	1	
		Технология приготовления заквасок из пшеничной, ржаной муки. Приготовление заварок.	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. презентация					
Тема 1.12. Виды технологического оборудования	20	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	1	У4; У6; 35	ПК1.1; ПК1.2; ОК01; ОК02	1	
		Виды технологического оборудования для приготовления опары. Технологическая линия производства хлебопекарных	Методы занятия: словесный, объяснительно-					

		дрожжей.	иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. Презентация.					
	21-22 23-24	Лабораторное занятие №2 «Определение подъемной силы прессованных дрожжей, активация дрожжей. Приготовление опары жидкой, густой. Приготовление заквасок.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. презентация	4	У1; У4; У6; 31; 35.			
	25-26	Практическое занятие №2 Работа со сборником рецептур, с таблицей взаимозаменяемости сырья, технологическими картами.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У1; 31			
	27-28	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептур, с таблицей взаимозаменяемости сырья, технологическими картами	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическая работа	2	У1; У4; У6; 31; 35.			
	29	Самостоятельная работа обучающегося № 3 Выполнить конспектирование материала по теме: «Дрожжи - составляющая часть хлеба»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа.	1	У1; 31	ПК1.1; ПК1.2; ОК01; ОК02		
	30	Самостоятельная работа обучающегося №4 Выполнить конспектирование материала по теме: «Способы активации хлебопекарных дрожжей».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа.	1	У1; У4; У6; 31; 35.	ПК1.1; ПК1.2; ОК01; ОК02		
	31	Самостоятельная работа обучающегося № 5 Подготовить сообщение на тему: «Поведение дрожжей при выбраживании теста и расстойки тестовых заготовок».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа.	1	У1; У4; У6; 31; 35.	ПК1.1; ПК1.2; ОК01; ОК02		
	32	Самостоятельная работа обучающегося № 6 Выполнить конспектирование материала по теме: «Дрожжи в жизни и хозяйственной деятельности человека».	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Самостоятельная работа.	1	У1; У4; У6; 31; 35.	ПК1.1; ПК1.2; ОК01; ОК02		

		Всего		32				
Наименование разделов и тем	№ учебног о занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объ ем часо в	№ дидактическ ой единицы	Формируем ые компетенц ии	Урове нь освое ния	Текущи й контрол ь
Раздел 2 Технология подготовки сырья к производству хлеба и хлебобулочных изделий.								
МДК 01.02 Технология подготовки сырья к производству хлеба и хлебобулочных изделий.								
Тема 2.1 Классификация хлебопекарных предприятий	1	Содержание учебного материала Классификация хлебопекарных предприятий. Характеристика видов отделений (отделения для приёма, хранения и подготовки сырья. Отделение расходных ёмкостей, отделение приготовления полуфабрикатов.)	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. презентация	1	У8; У9; У10; 34; 36;	ПК1; ПК2; ОК01; ОК02	1	
Тема 2.2 Санитарные требования к складским помещениям.	2	Содержание учебного материала Санитарные требования к складским помещения для хранения основного и дополнительного сырья.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. презентация	1	У8; У9; У10; 34; 36;	ПК1; ПК2; ОК01; ОК02	1	
Тема 2.3. Виды основного и дополнительного сырья.	3	Содержание учебного материала Характеристика основного и дополнительного сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлеба хлебобулочных изделий.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. презентация	1	У8; У9; У10; 34; 36;	ПК1; ПК2; ОК01; ОК02 ОК031	1	
Тема 2.4. Основное сырье хлебопекарного производства.	4	Содержание учебного материала Основное сырье хлебопекарного производства: Мука хлебопекарная. Виды и сорта муки. Подготовка муки к производству. Условия и сроки хранения муки.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная. презентация	1	У8; У9; У10; 34; 36;	ПК1.1; ПК1.2; ОК01; ОК02 ОК03	1	
	5,6	Практическое занятие №1 «Органолептическая оценка различных	Закрепление и совершенствование знаний и	2	У8; У9; У10; 34; 36;		1	

продуктов назначение и применение		производстве, характеристика молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения.	иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.			OK03		
Тема 2.8. Подготовка к производству яиц и яичных продуктов.	18	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно- иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	У9; 36;	ПК1.1; ПК1.2; OK01; OK02 OK03	1	
		Характеристика яиц и яичных продуктов. Использование. подготовка к производству. Условия и сроки хранения Органолептическая оценка качества сырья.						
	19	Самостоятельная работа обучающегося № 3 Подготовить сообщение по теме « История происхождения муки», «Виды муки»	Самостоятельная работа обучающегося № 1 Подготовка доклада	1	У9; 36;		1	
	20	Самостоятельная работа обучающегося № 4 Подготовить сообщения по теме значения яиц в питании человека.	Самостоятельная работа обучающегося № 4 Подготовка доклада	1	У9; 36;		1	
	21,22	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептов. Расчет на взаимозаменяемость сырья.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У8; У9; У10; 34; 36;		1	
Тема 2.9. Подготовка к производству масло и масложировых продуктов. Назначение, применение.	23	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно- иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	У9; 36	ПК1.1; ПК1.2; OK01; OK02 OK031	1	
		Характеристика масла и маслосодержащих продуктов, использование. Подготовка к производству. Назначение, применение, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества масла маслосодержащих продуктов.						
		Содержание учебного материала						
Тема 2.10 Виды жиров: назначение, применение.	24	Виды жиров: Назначение, применение, условия и сроки хранения жиров. Требования к качеству жиров. Подготовка к производству.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно- иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	У9; 36	ПК1.1; ПК1.2; OK01; OK02 OK03	1	
	25	Самостоятельная работа обучающегося № 5	Самостоятельная работа обучающегося № 5	1	У9; 36;			

		Подготовить сообщения по темам: «Виды масла», «Технология приготовления масла».	Подготовка доклада					
	26	Самостоятельная работа обучающегося № 6 Значение жиров в хлебопекарном производстве.	Самостоятельная работа обучающегося № 6 Подготовка доклада	1	У9; 36;			
Тема 2.11 Применение ягод и фруктов в хлебопекарном производстве.	27	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	У9; 36;	ПК1..1; ПК1.4; ПК5; ПК1.6; OK01	1	
		Применение ягод и фруктов в хлебопекарном производстве.						
		Содержание учебного материала						
Тема 2.12 Применение овощей хлебопекарном производстве.	28	Применение овощей хлебопекарном производстве.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	У8; У9; У10; 34; 36;	ПК1.3; ПК1.4; ПК1.5; ПК1.6; OK11	1	
	29	Самостоятельная работа обучающегося № 7 Подготовка докладов на тему: «Подготовка повидла и джема к производству». «Приготовление сладких фаршей». «Подготовка яблок к производству».	Самостоятельная работа обучающегося № 7 Подготовка докладов	1	У9; 36;		1	
	30	Самостоятельная работа обучающегося № 8 Подготовка сообщения на тему: «Приготовление фарша из тыквы», «История завоза овощей в Россию».	Самостоятельная работа обучающегося № 8 Подготовка сообщений	1	У9; 36;		1	
	31,32	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептов. Расчет сырья для приготовления сладких фаршей. Работа с таблицей по взаимозаменяемости	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа. 2	2	У8; У9; У10; 34; 36		1	

		сырья.					
	33,34 35,36	Лабораторное занятие № 2 Выполнение операций по подготовке сахара, соли, меда, молока, яиц к производству. Обработка яиц. Принцип работы овоскопа. Подготовка к производству ягод и фруктов. Приготовление сладких фаршей из яблок, фруктовых подварок. Принцип работы на электроплите, индукционной плите. Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	
	37,38	Практическое занятие № 5 Работа со сборником рецептур расчет сырья для приготовления фаршей из овощей.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У8; У9; У10; 34; 36;		
	39,40 41,42	Лабораторное занятие №3 Приготовление капустного фарша, картофельного фарша, морковного фарша.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	1	
	43	Самостоятельная работа обучающегося № 9 Подготовить сообщения по теме, используя интернет-источники: «Различные виды пряностей и их применение в хлебопекарном производстве». «Роль пряностей в жизни человека».	Самостоятельная работа обучающегося № 9 Подготовка докладов	1	У9; 36;		
	44	Самостоятельная работа обучающегося № 10 Используя интернет-источники, собрать информацию о различных видах орех и их применении.	Самостоятельная работа обучающегося № 10 Заполнение таблицы	1	У9; 36;		
Тема 2.13. Применение семян масляничных культур, орехов хлебопекарном производстве.	45	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	У8; У9; У10; 34; 36;	ПК1.3; ПК1.4; ПК1.5; ПК1.6; ОК01	1
		Виды орех. Подготовка к производству орех и семян масляничных культур. Использование орех и семян масляничных культур в хлебопекарном производстве. Условия и сроки хранения орех. Требования к качеству орех.					

Тема 2.14 Подготовка к производству пряностей.	46	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 310; 312;	ПК1.3; ПК1.4; ПК1.5; ПК1.6; ОК01	1	
		Виды пряностей. Подготовка к производству пряностей. Использование в хлебопекарном производстве. Условия и сроки хранения.						
	47,48 49,50	Лабораторное занятие № 4 Подготовка к производству орех, пряностей.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312			
Тема 2.15 Применение зерновых смесей в хлебопекарном производстве.	51	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	ПК1.4; ПК1.5; ПК1.6; ОК011	1	
		Применение зерновых смесей в хлебопекарном производстве. Виды зерновых смесей. Значение их при приготовлении хлеба.						
Тема 2.16 Использование начинок и наполнителей в хлебопекарном производстве.	52	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	ПК1.4; ПК1.5; ПК1.6; ОК011	1	
		Использование и применение начинок, наполнителей, загустителей в хлебопекарном производстве. Подготовка к производству. Условия и сроки хранения.						
	53	Самостоятельная работа обучающегося № 11 Заполнить таблицу по теме: «Зерновые смеси», используя интернет-источники.	Самостоятельная работа обучающегося № 11 Заполнение таблицы	1	У9; 36;		1	
	54	Самостоятельная работа обучающегося №12 Подготовить сообщения на тему: «Термостабильные начинки холодного приготовления».	Самостоятельная работа обучающегося № 12 Подготовка докладов	1	У9; 36;		1	
	55	Самостоятельная работа обучающегося №13 Подготовить сообщения на тему: «Термостабильные джемы и их применение в хлебопекарном производстве».	Самостоятельная работа обучающегося № 13 Подготовка докладов	1	У9; 36;		1	
	56	Самостоятельная работа обучающегося	Самостоятельная работа	1	У9; 36;		1	

		№14 Подготовить сообщения на тему: «Термостабильные желе и их применение в хлебопекарном производстве»	обучающегося № 14 Подготовка докладов					
	57	Самостоятельная работа обучающегося №15 Подготовить презентации на тему: «Кремообразные начинки их применение в хлебопекарном производстве».	Самостоятельная работа обучающегося № 15 Подготовка презентаций	1	У9; 36;		1	
	58	Самостоятельная работа обучающегося №16 Подготовить сообщения на тему: «Пищевые добавки применение в хлебопекарном производстве».	Самостоятельная работа обучающегося № 16 Подготовка сообщений	1	У9; 36;		1	
Тема 2.17. Применение пищевых добавок в хлебопекарном производстве.	59	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	ПК1.4; ПК1.5; ПК1.6; ОК0111	1	
		Виды, значение и использование добавок в хлебопекарном производстве. Подготовка к производству.						
Тема 2.18 Подготовка к производству и применение улучшителей, ароматизаторов в хлебопекарном производстве.	60	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	У8; У9; У10; 34; 36; 38; 39; 312	ПК1.4; ПК1.5; ПК1.6; ОК01	1	
		Характеристика хлебопекарных улучшителей, ароматизаторов. Виды, использование, подготовка к производству. Условия и сроки хранения.						
	61	Самостоятельная работа обучающегося №17 Подготовить сообщения на тему: «Виды, состав, свойства хлебопекарных улучшителей». «Виды, состав, свойства ароматизаторов пищевых, натуральных красителей».	Самостоятельная работа обучающегося № 17 Подготовить сообщения	1	У9; 36;		1	
	62	Самостоятельная работа обучающегося №18 Подготовить презентации по теме:	Самостоятельная работа обучающегося № 18 Сделать презентации по	1	У9; 36;		1	

		«Основное и дополнительное сырье хлебопекарного предприятия».	темам раздела.					
	63,64	Практическое занятие № 6 Работа со сборником рецептур. Расчет технологических карт. Решение ситуационных задач.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	У8; У9; У10; 34; 36;		1	
		Всего	64					
		Итого по программе	96					
Учебная практика Виды работ: 1. Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов. 2. Выполнение работ по подготовке к производству дрожжей прессованных, сухих инстантных, дрожжевого молока, жидких дрожжей. Органолептическая оценка качества. Активизация дрожжей. 3. Выполнение работ по подготовке к производству муки. Определение влажности муки и клейковины. 4. Выполнение работ по подготовке соль, сахара, меда, патоки солода. 5. Выполнение работ по подготовке куриных яиц и яичных продуктов. Обработка яиц. Определение свежести яиц. 6. Выполнение работ по подготовке молока, молочных продуктов. 7. Выполнение работ по подготовке масла сливочного, растительного, жиродержащих продуктов. 8. Выполнение работ по подготовке орехов, семян масличных культур, пряностей. 9. Выполнение работ по подготовке фруктов, ягод, овощей для фаршей и начинок. 10. Приготовление и применение заквасок. 11. Выполнение операций при приготовлении опар, определение готовности. 12. Приготовление и применение заварок Дифференцированный зачет			60					
Производственная практика Виды работ: 1. Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности 2. Самостоятельное выполнение операций подготовки основного сырья к производству. 3. Самостоятельное выполнение операций просеивания муки.			90					

Самостоятельное обслуживание оборудования для просеивания муки мукапросеивателя. Органолептическая оценка качества сырья. 4.Самостоятельное выполнение операций подготовки соляного раствора. Самостоятельное обслуживание оборудования для дозирования сырья. 5.Самостоятельное выполнение операций подготовки дополнительного сырья сахара, меда, солода. Органолептическая оценка качества сырья. 6. Самостоятельное выполнение операций подготовки куриных яиц и яичных продуктов. Обработка яиц. Определение свежести яиц. Органолептическая оценка качества сырья. Контроль качества работа на овоскопе. 7. Самостоятельное выполнение операций подготовки молока, молочных продуктов. Органолептическая оценка качества сырья 8. Самостоятельное выполнение операций подготовки масла сливочного, растительного, жиросодержащих продуктов. Органолептическая оценка качества сырья. 9 Самостоятельное выполнение операций подготовки орехов, семян маслянистых культур, пряностей. Органолептическая оценка качества сырья. 10. Самостоятельное выполнение операций подготовки зерновых смесей и посыпок. 11. Самостоятельное выполнение операций подготовки пищевых добавок улучшителей для хлеба и хлебобулочных изделий. 12 Самостоятельное выполнение операций приготовления густой опары. Обслуживание тестоприготовительного оборудования. Обслуживание дозировочной аппаратуры. 13.Самостоятельное выполнение операций приготовления жидкой опары. 14. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на кисломолочных заквасках. Обслуживание тестоприготовительного оборудования. 15. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на жидких заквасках. Обслуживание тестоприготовительного оборудования. 16. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и большой густой опаре 17. Самостоятельное выполнение операций приготовления заквасок из пшеничной и ржаной муки. Обслуживание тестоприготовительного оборудования. Обслуживание дозировочной аппаратуры. 18. Самостоятельное выполнение операций приготовления заварок. Обслуживание тестоприготовительного оборудования. Обслуживание дозировочной аппаратуры. Дифференцированный зачет						
Всего	150					
Всего по программе профессионального модуля	246					

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета

Кабинет технологии кулинарного производства

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета кабинет 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 опары».
- технологические схемы. «Приготовление опары», «Активизация дрожжей»

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.

Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста, жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,

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, вырубки (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), терперирующая 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)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- активировать прессованные дрожжи; -выполнять контрольные анализы; -обслуживать оборудование дрожжевого цеха; -соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами; -пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -оценивать качество опары, закваски; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям; -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов; -определять различными методами готовность опары в процессе созревания;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля
Знать: -способы изменения температуры дрожжей; - методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; -методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; -способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; -требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами; -характеристики сырья и требования к его качеству; -правила хранения сырья; -правила подготовки сырья к пуску в производство; -методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; - структуру и физические свойства различных видов опар - правила работы на тестоприготовительном оборудовании.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля