

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРЯНИЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

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, первая.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№32
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРЯНИЧНЫХ И СУХАРНЫХ 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	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
	У. 2	загружать полуфабрикаты в печь;
	У. 3	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
	У. 4	определять готовность изделий при выпечке;
	У. 5	разгружать печь;
	У. 6	определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
	У. 7	выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
	У. 8	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
	У. 9	приготавливать отделочную крошку, помаду;
	У. 10	производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой
Знать	З. 1	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
	З. 2	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
	З. 3	условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
	З. 5	приемы посадки полуфабрикатов в печь;
	З. 6	методы расчета упёка, усушки хлебных изделий;
	З. 7	методы расчета выхода готовой продукции;
	З. 8	методы определения готовности изделий при выпечке;
	З. 9	правила <u>техники безопасности</u> при выборке готовой продукции;
	З. 10	нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.
	Практический опыт (если имеется)	П.1
П.2		сушки сухарных изделий;
П.3		Выпечка сухарных плит, бараночных изделий;
П.5		наладки и регулирования режима работы печи;
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 11	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ПК 3.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
	ПК 3.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
	ПК 3.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
	ПК 3.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
	ПК 3.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
	ПК 3.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ03** Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 3.4.	ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 3.5.	ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 3.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
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 570 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 30 часа

Всего занятий 150 часов:

Теоретического обучения 42 часов;

Лабораторные занятия 108 часов;

Практика 390 часов;

учебная практика 120 часов;

производственная практика 270 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ03 Организация процесса приготовления и приготовление пряничных и сухарных изделий

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 3.1-ПК 3.3 ОК.01- ОК11	МДК.03.01 Технологии приготовления теста для хлеба и хлебобулочных изделий	48	12	24	-	12			
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК.01- ОК11	МДК.03.02. Технологии деления теста формирование тестовых заготовок	32	14	20		6			
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК.01- ОК11	МДК.03.03. Технологии формовки и выпечки хлеба и хлебобулочных деления теста формирование тестовых заготовок	100	24	64		12			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	390						120	270
	Всего:	570	42	138		30		120	270

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
Объем образовательной нагрузки	*	*	*	570	570
учебная нагрузка обучающегося (всего)	*	*	*	148	148
во взаимодействии с преподавателем (всего)	*	*	*	148	148
в том числе:					
теоретического обучения	*	*	*	42	42
лабораторные занятия (если предусмотрено)	*	*	*	68	68
практические занятия (если предусмотрено)	*	*	*	40	40
контрольные работы (если предусмотрено)	*	*	*	*	*
консультации (если предусмотрены)	*	*	*	*	*
курсовая работа (если предусмотрена)	*	*	*	*	*
учебная практика	*	*	*	120	120
производственная практика	*	*	*	270	270
Самостоятельная работа обучающегося	*	*	*	30	30
Промежуточная аттестация в форме					

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление пряничных и сухарных изделий.

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	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1		2	3	4			5	
Раздел 1. Технологии приготовления теста бараночных изделий МДК 03. 01 Технологии приготовления бараночных изделий				48				
Тема 3.1. Технологический цикл цеха по производству бараночных изделий	1	Содержание учебного материала Организация рабочего места при приготовлении бараночных изделий. Технологический цикл цеха по производству бараночных изделий. Ассортимент бараночных изделий баранок ,сушек, бубликов.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	* 3.1 3.2 У.1	* <i>ОК 01</i> <i>ПК 2.1</i>	** <i>1</i>	
Тема 3.2 Характеристика технологических операций при приготовлении бараночных изделий	2	Содержание учебного материала Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления бараночных изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1	<i>ОК 01</i> <i>ПК 2.1</i>	<i>1</i>	
	3	Самостоятельная работа обучающегося №1 Ознакомление с тестомесильными машинами различного типа. Принцип работы. Правила техники безопасности	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3		<i>1</i>	
	4	Самостоятельная работа обучающегося №2 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. решение	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока:	1	3.1 3.2 3.5 3.8		<i>1</i>	

		ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.		3.9 У1 У2 У3			
	5,6	Практическое занятие №1 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления бараночных изделий.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1	ОК 01		ПЗ
	7	Самостоятельная работа обучающегося №4 Заполнить таблицу по теме инвентарь, инструмент, технологическое оборудование для цеха по производству бараночных изделий.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	8	Самостоятельная работа обучающегося №5 Заполнить таблицу по теме технологические процессы их характеристика, оборудование для данных процессов.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
Тема 3.3 Технология приготовления теста на опаре.	9	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	ОК0 1	1	
		Технология приготовления теста для баранок, сушек, бубликов на опаре. Замес теста ручным способом и на тестомесильной машине органолептические показатели Определение готовности теста. Виды брака бараночных изделий.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий, плакатов, презентаций		3.2 У.1	ОК02 ПК2.1		
Тема 3.4 Технология приготовления теста на закваски.	10	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	ОК 01	1	
		Технология приготовления теста на специальной закваске притворе. Замес теста ручным способом и на	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 У.1	ОК02		

		тестомесильной машине органолептические показатели Определение готовности теста.						
	11	Самостоятельная работа обучающегося №6 Подготовить сообщение по теме виды сушек. История сушек.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			1
	12	Самостоятельная работа обучающегося №7 Заполнить технологическую схему приготовления баранок, сушек.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	13	Самостоятельная работа обучающегося №8 Подготовить сообщение по теме виды современного оборудования при приготовлении бараночных изделий.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	14	Самостоятельная работа обучающегося №9 Подготовить сообщение по теме виды роторных печей. Принцип работы. Техника безопасности при работе.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
Тема 3.5 Технологический	15	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией	1	3.1 3.2	OK 01 OK02		1

процесс натирка теста.		Технологический процесс натирки теста. Принцип работы натирочной машины Н4-М. Привила техники безопасности.	наглядных пособий		У.1 У2			
Тема 3.6 Технологический процесс созревания теста, расстойки приготовления бараночных изделий	16	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	ОК 01	1	
		Технологический процесс созревания теста, расстойки бараночных изделий, выпечки. Требования к качеству готовых бараночных изделий.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 У.1 У2	ОК02		
	17,18	Практическое занятие №2 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления баранок.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1			ПЗ
	19,20	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления сушек	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1			ПЗ
	21	Самостоятельная работа обучающегося №3 Подготовить сообщение на тему виды и ассортимент бараночных изделий. История бараночных изделий.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01		
	22	Самостоятельная работа обучающегося №10 Заполнение таблицы Дефекты баранок, сушек, бубликов	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01		
Тема 3.7	23	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	ОК 1	1	

Технологический процесс ошпарки бараночных изделий		Технологический процесс ошпарки бараночных изделий. Принцип работы на индукционных и электроплите. Техника безопасности при работе.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий			ОК02		
Тема 3.8 Технологический процесс выпечки бараночных изделий	24	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	/	3.1.3.2	ОК 1 ОК02	/	
		Технологический процесс выпечки бараночных изделий Принцип работы на конвекционной печи, роторных печах Техника безопасности при работе..						
	25,26	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления бубликов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2			ПЗ
Тема 3.9 Технологический процесс приготовления баранок	27	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	/	3.1	ОК 1 ОК02	/	
		Технологический процесс приготовления баранок. Приготовление баранок с маком, детских, лимонных, яичных. Требования к качеству						
Тема 3.10 Технологический процесс приготовления сушек	28	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	/	3.1	ОК 1 ОК02	/	
		Технологический процесс приготовления бараночных изделий Приготовление сушек с маком, с солью, лимонных, простой. Требования к качеству						

	29	Самостоятельная работа обучающегося №11 Собрать информацию об современном оборудовании при приготовлении бараночных изделий. Подготовить презентации по теме:	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01		
	30	Самостоятельная работа обучающегося №12 Решение производственных ситуационных задач.	Тип урока: урок применения знаний, умений.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01		
Тема 3.11 Технологический процесс приготовления бубликов	31	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1 3.2 3.3 У1 У2 У3	ОК 1 ОК2	1	
		Технологический процесс приготовления бараночных изделий бубликов. Приготовление сушек с маком, с солью, лимонных, простой. Требования к качеству	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
Тема 3.12 Упаковка бараночных изделий	32	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1 3.2 3.3 У1 У2 У3	ОК 1 ОК2	1	
		Упаковка и транспортировка бараночных изделий. Условия и сроки хранения	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
	33,34 35,36	Лабораторное занятие №1 Приготовление теста на опаре для бараночных изделий. Приготовление баранок. Требования к качеству	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01		ЛЗ
	37,38	Лабораторное занятие № 2	Урок применения знаний	4	3.1	ОК1		ЛЗ

	39,40	Приготовление бараночных изделий. сушек .Приготовление сушек. Требования к качеству	и отработка профессиональных навыков и умений. Практический		32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01		
	41,42 43,44	Лабораторное занятие №3 Приготовление бараночных изделий бубликов. Требования к качеству.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		ЛЗ
	45,46 47,48	Лабораторное занятие №4 Приготовление бараночных изделий на закваске. Требования к качеству.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		ЛЗ
Всего	48ч							

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	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1		2	3	4			5	
Раздел 2.Технология приготовления				32				

сухарных изделий. МДК 03. 02 Технология приготовления сухарных изделий.								
Тема 3.2.1. Организация рабочего места при приготовлении дрожжевого теста в кондитерском цеху.	1	Содержание учебного материала Организация рабочего места при приготовлении дрожжевого теста в кондитерском цеху Технологический цикл цеха по производству сухарных изделий. Ассортимент сухарных изделий сухари простые, сдобные. Требования к качеству , сроки и условия хранения.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1	ОК 01 ПК 2.1	1	
Тема 3.2.2 Технология приготовления сухарей из пшеничного хлеба	2	Содержание учебного материала Технология приготовления сухарей простых из пшеничного хлеба. Ассортимент Приготовление сухарей из пшеничные из муки обойной, II и I сортов); сухарей гренки из пшеничной муки высшего, I и II сортов; панировочных сухарей из пшеничной муки I и II сортов. Требования к качеству .	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1	ОК0 1 ОК02 ПК2.1	1	
	3	Самостоятельная работа обучающегося №1 Ознакомление с новыми видами технологического оборудования . Принцип работы. Правила техники безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	4	Самостоятельная работа обучающегося №2 Ознакомление с тестом округлительными машинами	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока:	1	3.1 3.2 3.5 3.8			

		различного типа. Принцип работы. Правила техники безопасности.	самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная		3.9 У1 У2 У3			
	5	Самостоятельная работа обучающегося №3 Ознакомление с новыми видами хлебопекарных машин. Принцип работы. Правила техники безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	6	Самостоятельная работа обучающегося №4 Ознакомление с новыми видами хлебопекарных машин. Принцип работы. Правила техники безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	7,8	Практическое занятие №1 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия Расчет массы упека, припека, выхода.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1	OK 01		ПЗ
	9	Самостоятельная работа обучающегося №5 Ознакомление с новыми видами хлебопекарных машин. Принцип работы. Правила техники безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	10	Самостоятельная работа обучающегося №6 Подготовить презентации по темам технологическое оборудование для приготовления сухарных изделий.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока:	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2			

			индивидуальная		У3			
	11,12 13,14	Лабораторное занятие № 1 Приготовление сухарей простых из пшеничной муки. Требования к качеству.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			ЛЗ
Тема 3.2.3.Технология приготовления сухарей из ржаного хлеба	15	Содержание учебного материала Технология приготовления сухарей простых из ржаного хлеба. Ассортимент сухарей. Приготовление сухарей армейских, ржаные обойных, ржано-пшеничных, Требования к качеству .	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1	OK 01 OK02	1	
Тема 3.2.4 Технология приготовления сдобных сухарей	16	Содержание учебного материала Технология приготовления сухарей сдобных из дрожжевого сдобного теста. Ассортимент сдобных сухарей. Приготовление сухарей с маком, лимонных, горчичных, ванильных, сливочных. Требования к качеству.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1 У2	OK 01 OK02	1	
	17,18	Практическое занятие №2 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления сухарей простых из ржаного хлеба	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1			ЛЗ
	19,20	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1			ЛЗ

		количества сырья для приготовления сдобных сухарей						
	21,22 23,24	Лабораторное занятие №2 Приготовление сухарей из ржаного хлеба. Требования к качеству.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическое занятие	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			ЛЗ
	25,26 27,28	Лабораторное занятие №3 Приготовление сдобных сухарей, Требования к качеству.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическое занятие	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			ЛЗ
	29,30	Практическое занятие №4 Заполнение таблицы дефекты, брак сухарных изделий.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1			ПЗ
Тема 3.2.5 Влияние компонентов на свойства теста.	31	Содержание учебного материала Влияние компонентов на свойства теста. Резка и сушка сухарей. Принцип работы хлеборезательной машины рамочного типа. Техника безопасности.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1 У2	OK 01 OK02	1	
Тема 3.2.6 Условия хранения, упаковка сухарных изделий.	32	Содержание учебного материала Условия хранения, упаковка, транспортировка сухарных изделий	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1 У2	OK 01 OK02	1	
Всего				32				
Наименование	№	Содержание учебного	Методические	Объем часов	№	Формируемые	Уровень	Текущий

разделов и тем	учебного занятия	материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	характеристики учебного занятия		дидактической единицы	компетенции	освоения	контроль
Раздел 3 Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. МДК 03. 02 Технология приготовления пряничного теста и изделий из него.				100				
Тема 3.3.1 Технологический процесс приготовления пряничных изделий	1	Содержание учебноматериала Организация рабочего места при приготовлении пряничного теста в кондитерском цеху. Технологический процесс приготовления пряничных изделий. Характеристика способов приготовления пряничного теста. Ассортимент изделий из пряничного теста. Технологическое оборудование, инструмент, инвентарь для приготовления пряничных изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	<i>1</i>	3.1 3.2 У.1 У2	OK 01 OK02		
Тема 3.3.2. Технология приготовления пряничного теста сырцовым способом	2	Содержание учебноматериала Технология приготовления пряничного теста сырцовым способом Ассортимент пряничных изделий из пряничного теста сырцовым способом.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	<i>1</i>	3.1 3.2 У.1 У2	OK 01 OK02		
Тема 3.3. 3 Технология приготовления	3	Содержание учебноматериала Технология приготовление отделочных полуфабрикатов	Усвоение новых знаний. Лекция с	<i>1</i>	3.1 3.2 У.1	OK 01 OK02		

отделочных полуфабрикатов		жженки ,сиропа для глазирования пряничных изделий, глазури, помады	демонстрацией наглядных пособий		У2			
Тема 3.3.4 Технология приготовления имбирных пряников.	4	Содержание учебноматериала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	OK 01		
		Технология приготовления имбирных пряников. Различные способы приготовления теста для имбирных пряников. Ассортимент пряничных изделий. Особенности приготовления,Требования к качеству срок хранения. Варианты оформления.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 У.1 У2	OK02		
	5	Самостоятельная работа обучающихся № 1 Собрать информацию используя сеть интернет подготовить сообщения по теме «История пряников», « Понятие сухие духи», От куда родом пряности из значение и применение»	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3		
	6	Самостоятельная работа обучающихся № 2 Собрать информацию используя сеть интернет подготовить сообщения по теме «История имбирных пряников», « Музей пряников»	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	OK1 OK3 OK4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		1
	7,8	Практическое занятие № 1 Работа со сборником рецептов для мучных кондитерских изделий Расчет необходимого количества сырья для приготовления пряников глазированных	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие.	2	3.5 3.6 У.1 П1	OK 1 OK2 OK3		

	9,10 11,12	Лабораторное занятие № 1 Приготовление, разделка, формовка, выпечка, оформление пряничных изделий из сырцового пряничного теста . Требования к качеству.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01		
	13,14	Практическое занятие № 2 Работа со сборником рецептур для мучных кондитерских изделий Расчет необходимого количества сырья для приготовления пряников имбирных	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие.	2	3.5 3.6 У.1 П1	ОК 1 ОК2 ОК3		
	15,16 17,18	Лабораторное занятие №2 Приготовление, разделка оформление, формовка, выпечка и оформление пряников имбирных. Требования к качеству.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
Тема 3.3.5 Технология приготовления имбирных пряников.	19	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1 У2	ОК 01 ОК02		
		Технология приготовления пряничного теста полузаварным способом. Особенности приготовления. Ассортимент пряничных изделий						
	20	Содержание учебного материала						

Тема 3.3.6 Виды пряничного теста	21	Технология приготовления медового пряничного теста. Приготовление изделий из медового пряничного теста. Ассортимент пряничных изделий Требования к качеству. Сроки хранения.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У.2 У.3 У.4	OK0 1 OK02 OK04	1	
	22	Самостоятельная работа обучающихся № 3 Подготовить презентации варианты оформления сырцовых, пряников». Виды глазири и ее использование, виды имбирных пряников варианты оформления.»	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У.1 У.2 У.3			
	23	Самостоятельная работа обучающихся № 4 Подготовить сообщение по теме «Виды меда, ее свойства, значение применение в кондитерском производстве» органолептические качества.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У.1 У.2 У.3			
	24,25 26,27	Лабораторное занятие №4 Приготовление, разделка ,формовка, выпечка, оформление изделий из медово пряничного теста. Требования к качеству.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У.1 У.2 У.3 У.4 У.5			
Тема 3.3.7 Технология приготовления пряничного теста на сахаро медовом	28	Содержание учебного материала Технология приготовления пряничного теста на сахаро медовом сиропе. Ассортимент пряничных изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1	OK0 1 OK02 OK04		

сиропе.		Приготовление пряничных изделий. Требования к качеству. Сроки хранения.			У2 У3 У4			
Тема 3.3.8 Технология приготовления пряничного теста различными способами	29	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1			
		Технология приготовления пряников козюли. Приготовление, формовка, выпечка, оформление пряников козюли. Варианты оформления.			3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4			
	30,31	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептур для мучных кондитерских изделий Расчет необходимого количества сырья для приготовления пряников заварных	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие.	2	3.5 3.6 У.1 III	OK 1 OK2 OK3		
	32,33	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептур для мучных кондитерских изделий Расчет необходимого количества сырья для приготовления пряников сырцовых	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие.	2	3.5 3.6 У.1 III	OK 1 OK2 OK3		
	34,35	Практическое занятие. №5 Работа со сборником рецептур для мучных кондитерских изделий Решение ситуационных задач	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие.	2	3.5 3.6 У.1 III	OK 1 OK2 OK3		
	36	Самостоятельная работа обучающихся № 5 Приготовить сообщение по теме история пряников козюли. Виды	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока:	1	3.1 32 3.5 3.8	OK1 OK3 OK4 П 1		

		пряников.	самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.		3.9 У1 У2 У3	П.5 ПК.01 ПК03		
	37	Самостоятельная работа обучающихся № 6 Приготовить презентация по теме пряники вырезные и козюли.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	38,39	Практическое занятие № 6 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4		ЛЗ
	40,41	Практическое занятие № 7 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пряников вырезных	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4		ЛЗ
	42,43 44,45	Лабораторное занятие № 5 Приготовление, разделка формовка выпечка пряников	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		ЛЗ
	46	Самостоятельная работа обучающихся № 7	Тип урока: урок применения знаний,	1	3.1 32	ОК1 ОК3		

		Собрать информацию об региональных изделиях пряниках , сделать презентацию.	умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.		3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	47	Самостоятельная работа обучающихся № 8 Собрать информацию об пряничных изделиях медовых. сделать презентацию.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	48	Самостоятельная работа обучающихся № 9 Собрать информацию об пряничных изделиях пряников с начинкой	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	50	Самостоятельная работа обучающихся № 10 Собрать информацию об пряничных изделиях коврижки с начинкой. Подготовить сообщения по теме приготовление коврижек. виды. оформление.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
Тема 3.3.9 Технология приготовления пряников печатных	51	Содержание учебного материала Технология приготовления пряников печатных. виды особенности, варианты оформления.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	ОК 1 ОК2 ОК4	1	
Тема 3.3.10	52	Технология приготовления	Усвоение новых	1	3.1			

Технология приготовления пряничного теста на молоке		пряничного теста на молоке. Последовательность выполнения операций. Приготовление молочных коржиков. Требования к качеству сроки хранения.	знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4			
	53	Самостоятельная работа обучающихся № 11 Собрать информацию об пряничных изделиях коврижки с начинкой. Подготовить сообщения по теме приготовление пряников печатных	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П1 П.5 ПК.01 ПК03		
	54	Самостоятельная работа обучающихся № 12 Собрать информацию об пряничных изделиях коврижки с начинкой. Подготовить сообщения по теме приготовление пряников печатных с начинкой..	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П1 П.5 ПК.01 ПК03		
	55,56	Практическое занятие № 8 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пряничного теста на молоке	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК1 ОК2 ОК4		ПЗ
	57,58	Практическое занятие № 9 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет влажности муки	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК1 ОК2 ОК4		
	59,60	Практическое занятие № 10 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК1 ОК2 ОК4		ПЗ

		Взаимозаменяемость сырья	занятие					
	61,62	Практическое занятие № 11 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Взаимозаменяемость сырья	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4		ПЗ
	63,64 65,66	Лабораторное занятие № 6 Приготовление, разделка формовка выпечка печатных пряников. Требования к качеству.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		ЛЗ
	69, 70 71,72	Лабораторное занятие № 7 Приготовление, разделка формовка выпечка пряников печатных	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		ЛЗ
		Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	ОК 1 ОК2 ОК4		
Тема 3.3.11 Технология приготовления пряничного теста с различными добавками	73	Технология приготовления пряников с различными добавками с орехами, маком, какао порошком	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
Тема 3.3.12 Технология приготовления пряничного теста с различными	74	Содержание учебного материала Технология приготовления пряничных домиков. особенности приготовления. оформление.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6	ОК 1 ОК2 ОК4		

добавками					У.1 У.2 У.3 У.5			
	75,76 77, 78	Лабораторное занятие № 8 Приготовление, разделка формовка выпечка пряников с маком, орехом, изюмом.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У.1 У.2 У.3 У.4 У.5	ОК1 ОК3 ОК4 П.1 П.5 ПК.01 ПК03		
	79,80 81,82	Лабораторное занятие № 9 Приготовление, разделка формовка выпечка пряничных домиков.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У.1 У.2 У.3 У.4 У.5	ОК1 ОК3 ОК4 П.1 П.5 ПК.01 ПК03		
Тема 3.3.13 Технология приготовления лепных пряников.	83	Содержание учебного материала Технология приготовления лепных пряников.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У.2 У.3 У.5	ОК 1 ОК2 ОК4		
Тема 3.3.14 Технология приготовления лепных пряников с начинками	84	Содержание учебного материала Технология приготовления лепных пряников с начинками	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У.2	ОК 1 ОК2 ОК4		

					У3 У5			
Тема 3.3.15 Технология приготовления фигурных пряников	85	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	ОК 1 ОК2 ОК4		
		Технология приготовления пряников в виде жаворонок, куликов.						
Тема 3.3.16 Технология приготовления лепных пряников	86	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	ОК 1 ОК2 ОК4		
		Технология приготовления лепных пряников в виде сердца						
	87,88 89, 90	Лабораторное занятие №10 Приготовление, разделка формовка выпечка пряников в виде журавликов птичек	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	91,92	Практическое занятие №12 Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4		

Тема 3. 3.17 Технология приготовления пряничного теста полузаварным способом	93	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	OK 1 OK2 OK4		
		Технология приготовления пряников полузаварным способом.						
Тема 3.3.18 Технология приготовления коврижек	94	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	OK 1 OK2 OK4		
		Технология приготовления коврижек						
Тема 3. 3.19 Технология приготовления коврижек с начинками.	95	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	OK 1 OK2 OK4		
		Технология приготовления коврижек с начинкой						
Тема 3. 3.20 Технология приготовления коврижек с начинками.	96	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	OK 1 OK2 OK4		
		Технология приготовления пряников вырезных Приготовление, формовка, выпечка, оформление пряников вырезных. Требования к качеству						
Тема 3. 3.21 Технология приготовления пряничного теста с жженкой	97	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией	1	3.1 3.2 3.3 3.5	OK 1 OK2 OK4		
		Приготовление пряничного теста с жженкой						

			наглядных пособий		3.6 У.1 У2 У3 У5			
Тема 3.3.22 Технология приготовления пряничного теста с крошкой	98	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	OK 1 OK2 OK4		
		Технология приготовления пряничного теста с крошкой						
Тема 3.3.23 Технология приготовления пряничного теста с медом и джемом	99	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	OK 1 OK2 OK4		
		Технология приготовления пряничного теста с медом и джемом						
Тема 3.3.24 Виды брака пряничных изделий.	100	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	OK 1 OK2 OK4		
		Виды брака. Требования к качеству. Упаковка, транспортировка и сроки хранения пряничных изделий						
Всего			100					
Учебная практика Виды работ 1. Техника безопасности. Санитарные требования в отделении по приготовлению сухарного полуфабрикатов. Организация рабочего места. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием тестомесильными машинами. 2. Выполнение работ по подготовке к приготовлению дрожжевого теста безоопарным способом 3. Выполнение работ по подготовке к приготовлению опарного теста. Определение готовности 4. Выполнение работ по подготовке к приготовления сухарных плит								120

<p>5. Выполнение работ по подготовке к приготовлению сухарных плит</p> <p>6. Выполнение работ по подготовке к приготовлению сухарных плит</p> <p>7. Техника безопасности. Санитарные требования в отделении при приготовлении бараночных изделий. Организация рабочего при разделки теста. Ознакомление с оборудованием тестораскаточными, тестоделительными, формовочными машинами</p> <p>8. Выполнение работ по подготовке к приготовлению теста для баранок. Определение готовности</p> <p>9. Выполнение работ по подготовке к приготовлению теста для сушек. Определение готовности</p> <p>10. Выполнение работ по подготовке к приготовлению теста для сушек</p> <p>11. Выполнение работ по подготовке к приготовлению теста для сушек</p> <p>12. Выполнение работ по подготовке к приготовлению теста для баранок. Определение готовности</p> <p>13. Выполнение работ по подготовке к приготовлению теста для баранок. Определение готовности</p> <p>14. Техника безопасности. Санитарные требования в отделении при приготовлении пряничных изделий. Организация рабочего при разделки теста. Ознакомление с оборудованием тестораскаточными, тестоделительными, формовочными машинами</p> <p>15. Выполнение работ по подготовке к приготовлению теста для пряников сырцовым</p> <p>16. Выполнение работ по подготовке к приготовлению теста для пряников заварным</p> <p>17. Выполнение работ по подготовке к приготовлению теста для пряников полузаварным</p> <p>18. Выполнение работ по подготовке к приготовлению пряников</p> <p>19. Выполнение работ по подготовке к приготовлению пряников.</p> <p>20. Выполнение работ по подготовке к приготовлению пряников. Требования к качеству срок хранения. Упаковка. Транспортировка..</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	
<p>Производственная практика</p>	<p>270</p>
<p>Виды работ:</p> <p>1. Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности. Ознакомление с механизацией работ в отделении приготовления сухарных изделий. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием тестомесильными машинами, роторными печами</p> <p>2. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению дрожжевого теста безопасным способом.</p> <p>3. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению опар.</p> <p>4. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению дрожжевого теста опарным способом.</p> <p>5. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению сухарных плит</p> <p>6. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению сухарных плит</p> <p>7. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению сухарных плит</p> <p>8. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению сухарных плит</p> <p>9. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению сухарных плит</p> <p>10. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению сухарных плит</p> <p>11. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению сухарных плит</p> <p>12. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению сухарных плит</p> <p>13. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению сухарных плит</p> <p>14. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению сухарных плит</p>	

15. Выполнение работ по подготовке к упаковке хранению и транспортировке. приготовления
16. Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности. Ознакомление с механизацией работ в отделении по приготовлению бараночных изделий. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием тестомесильными машинами, роторными шкафами, шкафами для расстойки.
17. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению теста для баранок.
18. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовлению опар.
19. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению теста для баранок. дрожжевого теста опарным способом.
20. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению теста для баранок.
21. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению теста для баранок.
22. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению теста для сушек
23. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению теста для баранок.
24. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению теста для баранок.
25. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению теста для баранок.
26. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению теста для баранок.
27. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению ассортимента баранок. теста для баранок.
28. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению теста ассортимента сушек.
29. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению теста для баранок.
30. Самостоятельное выполнение операций подготовки процессов по приготовлению теста для баранок. Условия хранения требования к качеству. Упаковка транспортировка.
31. Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности. Ознакомление с механизацией работ в отделении приготовления пряничных изделий. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием тестомесильными машинами., взбивальными, формочными, роторными шкафами.
32. Самостоятельное выполнение операций подготовки к приготовлению пряничного теста сырцовым способом
33. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовлению пряничного теста заварным способом
34. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовления пряничного теста полузаварным способом.
35. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовления пряничного теста с добавками
36. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовления пряничного теста с добавками
37. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовления пряников из заварного теста
38. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовления пряников из сырцового теста
39. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовления пряничного теста для имбирных пряников
40. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовления пряничного теста для коврижек
41. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовления пряничного теста для молочных коржиков

42. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовления пряничного теста для лепных пряников	
43 Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовления пряничного теста для фигурных пряников.	
44. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовления пряничного теста козули.	
45. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовления пряничного теста для различных видов пряников.	
Дифференцированный зачет.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

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 безопарным способом», «Приготовление теста для сухарных изделий», «Приготовление пряничного заварного теста», «Приготовление пряничного сырцового теста».

- технологические схемы. Приготовление дрожжевого теста опарным способом», «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом», «Приготовление теста для баранок», «Приготовление пряничного заварного теста», «Приготовление пряничного сырцового 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, льдогенератор.

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, микроволновая печь.

Вспомогательное оборудование:

стеллаж, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырех-секционная,

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 разъемные

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), temperирующая 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.

Дополнительные источники:

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

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

Сборник рецептов 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.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете. Кабинет технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практика – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

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.

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 – медика – 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 2 разряда.

**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
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;-проводить предварительную (промежуточную) расстойку;-придавать окончательную форму тестовым заготовкам;-работать с полуфабрикатами из замороженного теста;-укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;-смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;-контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;-производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;-устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;-обслуживать дежеподъемники, тестоделители, -оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">-заданий для практических/ лабораторных занятий;-заданий по учебной и производственной практикам;-заданий по самостоятельной работе <p>-оценка решения ситуационных задач;</p> <p>-оценка тестового контроля</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;-ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;-массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;-способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;-рецептуры приготовления смазки;-приемы отделки поверхности полуфабрикатов;-режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;-причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;-устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;-правила безопасного обслуживания оборудования	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">-заданий для практических/ лабораторных занятий;-заданий по учебной и производственной практикам;-заданий по самостоятельной работе <p>-оценка решения ситуационных задач;</p> <p>-оценка тестового контроля</p>