

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ

2022 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 17.05.2022
Председатель МО
Л.И. Григорьева

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

Приказа Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

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)

3. Примерной программы профессионального модуля «ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих», утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01 (Зарегистрирован в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)

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

Разработчик: Белякова Оксана Алексеевна, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
	У. 2	Применять различные способы замесов
	У. 3	Определять дефекты теста
	У. 4	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
	У.5	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
Знать		
	3. 1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	3. 2	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	3. 3	Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	3. 4	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
	3. 5	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
	3. 6	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	3.7	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
	3.8	-Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;
	3.9	Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
Практический опыт		
	П.1	Замешивание и формовка теста вручную
	П.2	Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ОК.11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ПК 7.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
	ПК 7.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
	ПК 7.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха
	ПК 7.4.	Подготавливать и дозировать сырье.
	ПК 7.5	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
	ПК 7.6	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
	ПК 7.7	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
	ПК 7.8	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
	ПК 7.9	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
	ПК 7.10	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста
	ПК 7.11	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
	ПК.7.12	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы
	ПК 7.13	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
	ПК.7.14	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
	ПК.7.15	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
	ПК.7.16	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
	ПК.7.17	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
	ПК.7.18	Контролировать и регулировать режим сушки сахарных изделий
	ПК.7.19	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
	ПК.7.20	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
	ПК.7.21	Производить отбраковку готовой продукции
	ПК.7.22	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
	ПК.7.23	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 320 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 26 часов

Всего занятий 294**часов**:

Теоретического обучения 58 часов;

Лабораторные занятия : 40 часов;

Практические занятия 16 часов;

Консультации 6 часов;

Практика

учебная практика 72 часов;

производственная практика 108 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультация 6 часов

Экзамен квалификационный 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 1. Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.	6	4	2	2		
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 2 .Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству.	8	6		2		
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 3. Приготовление дрожжевого теста	112	92	48	20		
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 4. Приготовление бездрожжевого теста	14	12	6	2		
ПК 7.1. – 7.23	Практика (по профилю специальности), часов	180				72	108
	Всего:	320	114	56	26	72	108

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	2 курс		Всего часов
	7 семестр	8 семестр	
Объем образовательной нагрузки			320
учебная нагрузка обучающегося	60	80	140
во взаимодействии с преподавателем			
в том числе:			
теоретического обучения	28	30	58
лабораторные занятия	12	28	40
практические занятия	8	8	16
консультации	2	4	6
учебная практика		72	72
производственная практика		108	108
Самостоятельная работа обучающегося	14	12	26
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена			

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

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	Уровень освоения
МДК 07. 01 Выполнение работ по профессии пекарь					
Раздел 1. Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.					
		Содержание учебного материала		6	
Тема 1.1. Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.	1-2	Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	3-4	Самостоятельная работа обучающегося №1 Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба.(ГОСТ Р ..)Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы)	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
	5-6	Практическое занятие №1 Работа со сборником рецептов. Работа с таблицей взаимозаменяемость сырья Определение количества и качества клейковины. Расчет сырой и сухой клейковины..	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	1
Раздел 2 Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству					
		Содержание учебного материала		8	
Тема 2.1 Характеристика сырья; правила подготовки сырья к производству	7-8	Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству. условия хранения.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	9-10	Виды дрожжей. Размножение дрожжей. Выращивание дрожжей Правила подготовки дрожжей к производству	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	1
	11-12	Приготовление и применение заквасок и заварок.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	13-14	Самостоятельная работа обучающегося №2 Ознакомление с машинами для приготовления теста. просеиватели, Оборудование для приготовления дрожжевого раствора	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый,	2	1

			исследовательский.		
Раздел 3 Приготовление дрожжевого теста				44	
Тема 3.1 Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным способом		Содержание учебного материала			
	15-16	Замес и образования теста. брожение теста.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	17-18	Практическое занятие №2 Расчет на определение количества муки, дрожжей соли, воды для приготовления дрожжевого теста	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	1
	19-20	Технология приготовления теста для хлеба безопасным способом, и опарным способом. Приготовление дрожжевого теста на густой и жидкой опаре, на закваске. определение готовности теста.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	21-22	Теплофизические основы выпечки. Влагообмен тесто-хлеб. Образование твердой хлебной корки. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Образование мякиша	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	23-24	Процессы протекающие в тестовой заготовке при выпечки	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	25-26	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	27-28	Самостоятельная работа обучающегося №3 Ознакомление с, тестоделительными и тестоокруглительными машинами различного типа. Принцип работы. Правила техники безопасности. Экскурсия на предприятие.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
	29-30	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба пшеничного, Расчет массы тестовой заготовки.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	1
	31-32	Самостоятельная работа обучающегося №4 Ознакомление с хлебопекарными печами Технологическая характеристика новых типов хлебопекарных печей. Классификация печей Экскурсия на предприятие.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
33-34	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией	2	1	

			наглядных пособий		
35-36	Самостоятельная работа обучающегося № 5 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста		Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
37-38	Условия и сроки хранения хлеба хлебобулочных изделий. Сортировка выпеченных изделий. Усушка хлеба. Черствение хлеба.		Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
39-40 41-42	Лабораторное занятие №1 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого безопасного теста и дрожжевого слоеного теста Приготовление хлеба белого подового и формового., круассанов, ватрушки венгерской. Требования к качеству, срок хранения.		Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	6	1
43-44	Приготовление изделий из безопасного дрожжевого теста.(булочная мелочь, пирожки с различными фаршами, ватрушки кулебяки)		Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
45-46	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста		Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	1
47-48 49-50	Лабораторное занятие №2 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка изделий из дрожжевого теста Булочной мелочи, пирожков печеных, ватрушек, кулебяк Требования к качеству, срок хранения.		Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	6	2
51-52	Самостоятельная работа обучающегося №6 Картофельная болезнь хлеба. Плесневение хлеба. Санитарные требования к остывочному отделению.		Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
53-54	Самостоятельная работа обучающегося №7 Ознакомление с установкой ультрамикс-630 и расстойно печными		Тип учебного занятия: закрепления материала	2	1

		агрегатами. со шкафом предварительной расстойки ИЭТ-75-И1. Принцип работы. Правила техники безопасности. Экскурсия на предприятие.	Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.		
		Содержание учебного материала		8	
Тема 3..2 Технологический процесс приготовления хлеба из дрожжевого теста опарным способом	55-56	Технологический процесс приготовления хлеба ржаного,	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	57-58	понятие качества хлеба и факторы его определяющие	усвоение новых знаний. лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	59-60	Технологический процесс приготовления батончиков, плетенок, булочек,	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	61-62	Технологический процесс приготовления хлеба каравай	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
		Содержание учебного материала		32	
Тема 3.3 Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста	63-64	Технологический процесс приготовления пирогов. Фигурных открытых и закрытых пирогов	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	65-66	Практическое занятие №5 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления батончиков плетенок булочек, хлеба каравай	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	1
	67-68	Практическое занятие №6 Расчет упека, припека, выхода изделий	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	1
	69-70	Самостоятельная работа обучающегося №8 Машины для фасовки и упаковки. Оборудование для транспортировки и сортировки продуктов.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
	71-72 73-74	Лабораторное занятие № 3 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка булочных изделий. Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	6	2
	75-76	Лабораторное занятие № 4	Тип учебного занятия:	6	2

	77-78	Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка батонов, плетенок. Требования к качеству, срок хранения.	применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.		
	79-80 81-82	Лабораторное занятие № 5 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка хлеба каравай. Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	1
	83-84	Самостоятельная работа обучающегося № 9 Собрать информацию об булочных изделиях сделать презентацию.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
	85-86	Дефекты хлеба, хлебобулочных изделий.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	87-88	Самостоятельная работа обучающихся №10 Факторы, влияющие на выход теста. заполнить таблицу	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
	89-90	Практическое занятие №7 Правила составления меню, заявок на продукты.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
		Содержание учебного материала		16	
Тема 3..4 Технологический процесс приготовления сдобного дрожжевого теста	91-92	Технологический процесс приготовления сдобных булочек с маком, повидлом, орехами, рулета с изюмом, плюшки, сдобы выборской	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	93-94	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки сдобных изделий, крошки, крема, заварного теста, помады, яичной смазки	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-	2	1

			иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная		
	95-96 97-98	Лабораторное занятие № 6 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка изделий из сдобного теста Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	6	1
	99-100	Самостоятельная работа обучающихся № 11 Ведение учета и составление товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
	101-102	Технологический процесс приготовления кулечей, ромбабы, кексов.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	103-104	Практическое занятие №8 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления кулечей, ромбабы, кексов.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
		Содержание учебного материала		4	
Тема 3..5 Технологический процесс приготовления национальных видов хлеба.	105-106	Особенности приготовления национальных и диетических виды хлеба. Диетических видов хлеба. характеристика, ассортимент.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	107-108	Самостоятельная работа обучающихся №12 Собрать информацию о национальных видах хлеба других стран. Сделать презентацию	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
		Содержание учебного материала		8	
Тема 3.6 Технологический	109-110	Технология приготовления, ассортимент бараночных изделий сушек, бубликов.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия:	2	1

процесс приготовления бараночных изделий, сухарных, печенья			объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная		
	111-112	Технология приготовления, ассортимент соломки, палочек хлебных	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	113-114	Технология приготовления, ассортимент изделий сухарных	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	115-116	Технология приготовления, ассортимент печенья крекер и галет	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
Раздел 4 Приготовление бездрожжевого теста					
		Содержание учебного материала		14	
Тема 4.1 Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста	117-118	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	119-120	Процессы протекающие при выпекании полуфабрикатов	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1

	121-122	Технология приготовления слоеного теста. изделий из него.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	123-124	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Виды теста, ассортимент.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	125-126 127-128	Лабораторное занятие № 7 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка изделий из слоеного пресного теста Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	1
	129-130 131-132	Лабораторное занятие № 8 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка изделий из пряничного теста Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	2	1
	133-134	Самостоятельная работа обучающегося №13 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из слоеного теста, пряничного теста.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
Итого		ЭКЗАМЕН		2	140
Учебная практика Виды работ Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.					72
Производственная практика Виды работ Приготовление, оформление праздничного хлеба Приготовление, оформление национальных и диетических видов хлеба Приготовление, оформление сдобных булочек пирогов, кексов, ромбабы Приготовление сухарей, пряников, калачей, плюшек, Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.					108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка,
- универсальный электрический привод)
- весоизмерительное оборудование ;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным Учреждением по каждому виду практики.

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная по направлению деятельности в образовательном учреждении.

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.