

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»  
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

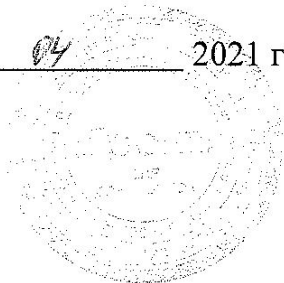
генеральный директор

ООО «Грант»

 В.Ю. Осипов

«22» 04 2021 г.


М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

«22» 04 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

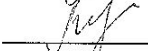
43.01.04. Повар судовой

Тюмень 2021

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.04 Повар судовой, от 02.08.2013 №726.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта,

протокол № 9 от «21» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики:

Мишукова Елена Яковлевна, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».

Цинн Н.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий
ПК4.1.	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	Выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания
Уметь	<p>Оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.                      Рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции.                      Использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.                      Замешивать, резать и формовать тесто.                      Контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке.                      Контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки.                      Следить за готовностью хлебобулочных изделий.                      Соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.</p>
Знать	<p>Виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья.                      Классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе.                      Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия.                      Санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба.                      Нормы выхода изделий.                      Технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции.                      Особенности выпечки хлеба на судах.                      Алгоритмы технологических расчетов.                      Условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.                      Инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объём модуля во взаимодействиях с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			Всего	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1 ОК 1-7	Раздел 1. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	153	114	60			39
ПК 4.1 ОК 1-7	МДК.04.01. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	153	114	60			39
ПК 4.1 ОК 1-7	УП.04.01. Учебная практика	72			72		
ПК 4.1 ОК 1-7	ПП.04.01. Производственная практика	396				396	
	Промежуточная аттестация						
	Всего:	621	114	60	72	396	3924
					В форме квалификационного экзамена		

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		
МДК.04.01. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		114
Тема 1. Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий.	Содержание	8
	1.1. Порядок и правила подготовки сырья к производству.	6
	1.2. Виды теста и его использование. Способы разрыхления теста.	2
Тема 2. Приготовление фаршей и начинок	Содержание	8
	2.1. Приготовление несладких фаршей.	4
	2.2. Приготовление сладких начинок.	4
Тема 3. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	98(38/60)
	3.1. Приготовление дрожжевого безопасного теста.	2
	3.2. Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста.	6
	3.3. Приготовление дрожжевого опарного теста.	2
	3.4. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.	6
	3.5. Приготовление дрожжевого слоеного теста.	2
	3.6. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	2
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	2
	3.6. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	2
	3.7. Способы приготовления пшеничного теста.	4
	3.8. Приготовление изделий из пшеничного теста.	4
	3.9. Способы приготовления пшенично-ржаного и ржано-пшеничного теста, изделия из него.	2
	3.10. Приготовление мучных изделий пониженной калорийности	4
	Лабораторные работы	60
	Лабораторная работа №1. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.	12
	Лабораторная работа №2. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	12
	Лабораторная работа №3. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	12
	Лабораторная работа №4. Приготовление пшеничного теста и изделий из него.	12
	Лабораторная работа №5. Приготовление пшенично-ржаного и ржано-пшеничного теста, изделия из него.	6

	Лабораторная работа №6. Приготовление мучных изделий пониженной калорийности.	6
	Самостоятельная работа	39
	СР№1. Составить технологические карты на хлебобулочные изделия.	12
	СР№2. Рассчитать количество продуктов для приготовления мучных кулинарных изделий.	6
	СР№3. Подготовить сообщение по теме "Болезни хлеба и методы борьбы с ними."	6
	СР№4. Решить ситуационные задачи.	15
	72	
Учебная практика		
Виды работ:		
Оценивание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.		
Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции.		
Замешивание и формование теста.		
Определение готовности тестовых заготовок к выпечке.		
Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.		
Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий.		
Определение готовности изделий при выпечке.		
Производственная практика		396
Виды работ:		
Оценивание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.		
Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции.		
Замешивание и формование теста.		
Определение готовности тестовых заготовок к выпечке.		
Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.		
Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий.		
Определение готовности изделий при выпечке.		
<b>Всего</b>		<b>621</b>
<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>6</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:**

Кабинет «Технология кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - комплект учебно-методической документации;
- и техническими средствами:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

Учебный кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- конвекционные печи;
- тестораскаточная машина;
- производственные столы;
- холодильный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- весы настольные.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и где есть оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1. Печатные издания

Дополнительные источники

- Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 5-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.
- Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2015. - 448 с.
- Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования /С.В. Ермилова. - М.: Изд. центр «Академия» 2015.- 336с.
- Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие. М.:ДеЛи плюс, 2016.-539с.
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.- М.: издательство «Хлебпродинформ», 2000.-720 с.
- Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2000.-720 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.



- Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2011 – 208 стр. Составитель : П.С. Ершов.
- Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 92 с.
- СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

- Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)
- Сайт хлебопечков: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://hlebopechka.ru>
- «Российское хлебопечение» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.hleb.net/>
- Журнал «Bread.su» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bread.su/>
- Издательство «КолосС» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.koloss.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия	Демонстрация знаний ведения технологического процесса выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Оценка результатов выполнения тестовых заданий по темам 1.1-1.3.
	Демонстрация умений и практического опыта: осуществления оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; выполнения инструкций по расчету количества потребного сырья и выхода готовой продукции; соблюдения технологического процесса приготовления теста; выполнения контроля веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке; соблюдения технологического режима выпечки; соблюдения требований охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-5.  Экспертная оценка результатов экзамена квалификационного
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и оценка на уроках при выполнении учебных заданий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; своевременность выполнения заданий, отчетов	Самоконтроль, собеседование, анализ внеаудиторной самостоятельной деятельности
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях и нести за них ответственность; самоанализировать и корректировать результаты собственной работы	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях и во время внеаудиторной самостоятельной деятельности; тестирование

ответственность за результаты своей работы		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Обоснованность отбора и использования информации при решении профессиональных задач.	Анализ аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Рациональное применение информационных источников в ходе выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка на учебных занятиях, во время аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Проявление ответственности за работу членов команды, результат выполнения заданий; взаимодействие с обучающимися, преподавателями и наставниками в ходе обучения и (или) прохождения производственной практики.	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации учебного процесса, самостоятельной деятельности
ОК 7. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Осознанное стремление быть готовым к исполнению воинской обязанности	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе самостоятельной деятельности