

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

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В.Матущак

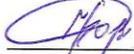
« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

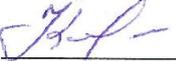
профессия 43.01.04. Повар судовой

Тюмень 2022

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 «20» апреля 2022 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 оценки 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>

1.1.4. Перечень личностных результатов:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14

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 взаимодействии 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	78			39
ПК 4.1 ОК 1-7	МДК.04.01. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	153	114	78			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		В форме экзамена				
	Всего:	621	114	78	72	396	39

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	
	Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий.	2
Тема 2. Приготовление фаршей и начинок	Содержание	
	Приготовление фаршей и начинок	2
Тема 3. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	
	Приготовление дрожжевого теста.	2
	Приготовление изделий из дрожжевого теста.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №1. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.	6
	Лабораторная работа №2. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	6
	Приготовление слоеного теста.	2
	Приготовление изделий из слоеного теста.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №3 Приготовление слоеного теста и изделий из него.	6
	Приготовление теста для блинов и оладий	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №4 Приготовление блинов и оладий.	6
	Приготовление теста для пельменей, вареников, блинчиков.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №5 Приготовление пельменей, вареников, блинчиков.	6
Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	2	
Лабораторные работы		
Лабораторная работа №6 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	6	
Приготовление песочного теста и изделий из него.	2	
Приготовление песочного теста и изделий из него.	2	

	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №7 Приготовление изделий из песочного теста.	6
	Приготовление заварного теста и изделий из него.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №8 Приготовление заварного теста и изделий из него.	6
	Дифференцированный зачёт	2
	Способы приготовления пшеничного теста.	2
	Приготовление изделий из пшеничного теста.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №9. Приготовление пшеничного теста и изделий из него.	6
	Лабораторная работа №10. Приготовление пшеничного теста и изделий из него.	6
	Способы приготовления пшенично-ржаного и ржано-пшеничного теста, изделия из него.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №11. Приготовление пшенично-ржаного теста, изделия из него.	6
	Лабораторная работа №12. Приготовление ржано-пшеничного теста, изделия из него.	6
	Приготовление мучных изделий пониженной калорийности	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №13. 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
Учебная практика		72
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.		

<p>Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции.</p> <p>Замешивание и формование теста.</p> <p>Определение готовности тестовых заготовок к выпечке.</p> <p>Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Определение готовности изделий при выпечке.</p>	
Всего	621
Квалификационный экзамен	6

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 рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2000.-720 с.
- Сборник рецептур 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
- Сайт хлебопеков: [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
Результаты обучения Перечень личностных результатов		
ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму и обладающий умением	Способен принимать решения в условиях риска и неопределенности	Текущий контроль на производственной практике.

<p>принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>		
<p>ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, нацеленный на достижение поставленных целей</p>	<p>Демонстрирует самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач.</p>	<p>Текущий контроль на производственной практике.</p>