

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

СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО «Ваш
сомелье»



Е.С.Каменских

«19» апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

 Н.Ф. Борзенко

«19» апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля «ПМ.02 Профессиональный модуль по профессии
Пекарь»

профессия 16472 Пекарь

Тюмень 2023

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02. Профессиональный модуль по профессии пекарь» разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации разработана на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии Пекарь 4 разряд, Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «19» апреля 2023 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики:

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

Дяченко Виктория Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС».

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	10

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПО ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ**

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.02. Профессиональный модуль по профессии Пекарь является частью образовательной программы профессиональной подготовки и социальной адаптации по профессии 16472 Пекарь.

Профессиональный модуль ПМ.02. Профессиональный модуль по профессии Пекарь входит в профессиональный учебный цикл обеспечивает развитие и формирование ЛР.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции; - использовать сборник рецептов 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия; - 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; - алгоритмы технологических расчетов.

1.3. 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	ЛР 13

<p>скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	
<p>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</p>	<p>ЛР 14</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.02. Профессиональный модуль по профессии Пекарь

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем модуля во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа ¹
			Всего	Обучение по МДК		Практики		
				лекции	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
1	2	3	4		5	6	7	8
	МДК.02.01. Изготовление хлебобулочных изделий	266	266	106	160			
	МДК.02.02. Технологическая документация и технологии расчетов	60	60	40	20			
	Учебная практика	432				432		
	Производственная практика	468					468	
	Всего:	1226	326	146	180	432	468	

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02. Профессиональный модуль по профессии Пекарь

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
МДК.02.01. Изготовление хлебобулочных изделий		
Раздел 1. МДК.02.01. Изготовление хлебобулочных изделий		
Тема 1.1. Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала Общая технологическая схема производства. Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях малых пекарен.	2
Тема 1.2. Основное сырье хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	
	Виды хлебных злаков. Строение и химический состав зерна. Виды и сорта муки.	2
	Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки, муки из некондиционного зерна.	2
Тема 1.3. Дополнительное сырье хлебопекарного производства	Вода. Пищевая поваренная соль. Дрожжи.	2
	Содержание учебного материала	
	Сахар и сахаросодержащие продукты. Жиры и масла. Молоко и молочные продукты.	2
	Яйца и яичные продукты. Солод. Плодово-ягодные продукты.	2
	Орехи. Пряности. Эссенции ароматические пищевые и химические разрыхлители.	2
Тема 1.5. Технология приготовления пшеничного теста и изделий из него	Улучшители и пищевые добавки.	2
	Взаимозаменяемость дополнительного сырья.	2
	Содержание учебного материала	
	Общие сведения. Рецептуры на хлебобулочные и сдобные изделия.	2
	Замес и образование теста.	2
	Способы разрыхления и брожения теста.	2
	Приготовление жидких дрожжей и заварок.	2
	Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.	2
	Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста. Определение готовности теста.	2
Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	2	
Лабораторные работы		

Лабораторная работа №1. Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	6
Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	2
Лабораторные работы	
Лабораторная работа №2. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	6
Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	2
Лабораторные работы	
Лабораторная работа №3.1. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.2. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.3. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.4. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.5. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.6. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	2
Лабораторные работы	
Лабораторная работа №4.1. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лабораторная работа №4.2. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лабораторная работа №4.3. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лабораторная работа №4.4. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лабораторная работа №4.5. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Приготовление пшеничного теста на жидких опарах.	2
Приготовление пшеничного теста на жидких заквасках.	2
Приготовление пшеничного теста на диспергированной фазе, на полуфабрикатах из цельного зерна, на сухих смесях.	2
Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	2
Лабораторные работы	
Лабораторная работа №5.1. Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	6
Лабораторная работа №5.2. Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	6
Лабораторная работа №6.1. Приготовление пшеничного теста ускоренным безопасным способом.	6
Лабораторная работа №6.2. Приготовление пшеничного теста ускоренным безопасным способом.	4
Разделка теста для хлеба.	2
Разделка теста для различного ассортимента.	2
Окончательная расстойка.	2
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	2

	Зачет	2
Тема 1.6. Технология приготовления ржаного теста и изделий из него	Содержание учебного материала	
	Приготовление ржаного теста на жидких ржаных заквасках.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №7. Приготовление ржаного теста на жидких ржаных заквасках.	6
	Приготовление ржаного теста на густых ржаных заквасках.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №8. Приготовление ржаного теста на густых ржаных заквасках.	6
	Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №9. Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	6
	Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №10. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	6
Разделка теста. Окончательная расстойка.	2	
Особенности выпечки хлебобулочных изделий из ржаной муки.	2	
Тема 1.7. Сокращение издержек хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	
	Использование п/ф хлебопекарного производства, идущих на переработку.	2
	Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.	2
	Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста.	2
	Определение готовности теста.	2
Тема 1.8. Хранение и транспортирование хлеба	Содержание учебного материала	
	Условия и сроки хранения и транспортирования.	2
	Остывание и усушка хлеба.	2
	Черствение хлеба и способы сохранения его свежести.	2
	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.	2
Тема 1.9. Выход хлеба	Содержание учебного материала	
	Понятие о выходе хлеба.	2
	Расчет выхода хлеба.	2
	Факторы, влияющие на выход хлеба.	2
	Контроль выхода хлеба.	2
Тема 1.10. Дефекты и болезни хлеба	Содержание учебного материала	
	Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья	2

	Дефекты хлеба, вызванные неправильным ведением технологического процесса	
	Болезни хлеба	
Тема 1.11. Приготовление бездрожжевого теста	Содержание учебного материала	
	Приготовление песочного, заварного теста	2
	Приготовление бисквитного, сдобного пресного теста	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №11. Приготовление изделий из песочного теста.	6
	Лабораторная работа №12. Приготовление изделий из песочного теста.	6
	Лабораторная работа №13. Приготовление изделий из заварного теста.	6
	Лабораторная работа №14. Приготовление изделий из заварного теста.	6
	Лабораторная работа №15. Приготовление изделий из бисквитного теста.	6
Лабораторная работа №16. Приготовление изделий из сдобного пресного теста.	6	
Тема 1.12. Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения	Содержание учебного материала	
	Качество хлеба и факторы, его определяющие.	2
	Повышение пищевой ценности хлеба.	2
	Улучшители качества хлеба и пищевые добавки.	2
МДК.02.02. Технологическая документация и технологии расчетов		60
Тема 2.1 Нормативная документация	Содержание	
	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	4
	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	4
	Практические работы	6
	Практическая работа № 1. Изучение Федерального законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2
	Практическая работа № 2. Изучение Регионального законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2
	Практическая работа № 3. Изучение нормативно-правовых актов, регулирующие деятельность организаций питания	2
Тема 2.2. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции	Содержание	
	Правила работы со Сборником рецептур на сдобные булочные изделия.	2
	Правила работы со Сборником рецептур (разделы сборника).	2
	Правила работы со Сборником рецептур (нормы вложения).	2
	Правила работы со Сборником рецептур (рецептуры).	2

хлебобулочного производства	Правила работы со Сборником рецептов (рецептуры).	2
	Правила работы со Сборником рецептов (нормы взаимозаменяемости).	2
	Правила работы со Сборником рецептов (нормы взаимозаменяемости).	2
	Правила работы со Сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия.	10
	Практические работы	
	Практическая работа № 4. Составление производственных рецептов.	10
Тема 2.3. Первичный учет производства	Содержание	
	Сущность первичного учета.	2
	Порядок составления производственных документов	2
	Практические работы	
	Практическая работа № 5. Учет остатков сырья и материалов.	2
	Практическая работа № 6. Учет брака и готовых изделий.	2
Тема 2.4. Правила и технологии расчетов с потребителями.	Содержание	
	Правила и технологии расчетов с потребителями.	2
	Зачет	2
Учебная практика		432
Виды работ: - Подбор и подготовка сырья для изготовления хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. - Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства. - Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. - Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции - Выполнение операций приготовления и разделки теста; - Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий; - Контролирование и регулирование режима выпечки изделий; - Определение готовности изделий при выпечке.		
Производственная практика		468
Виды работ: - Оценивание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. - Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции.		

<ul style="list-style-type: none"> - Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции - 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. - Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию. - Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос. 	
Всего	1226

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технологии кондитерского и кулинарного производства, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- классная доска;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Учебный кулинарный, кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

- рабочие места обучающихся;
- конвекционные печи;
- тестораскаточная машина;
- производственные столы;
- холодильный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- весы настольные;
- инструменты, инвентарь.

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

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 7-е изд., стер, - М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 288 с.

Законодательные и нормативные документы

1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
4. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2011 – 208 стр. Составитель : П.С. Ершов.
5. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 92 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.tsf2000.ru>
3. Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hlebopek.by
4. Сайт хлебопечков: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://hlebopechka.ru>

5. «Российское хлебопечение» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.hleb.net/>
6. Журнал «Bread.su» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bread.su/>
7. Издательство «КолосС» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.koloss.ru/>
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>

3.2.3 Дополнительная литература

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 7-е изд., стер, - М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.
- 2.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2015. - 448 с.
- 3.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.
- 4.Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие. М.:ДеЛи плюс, 2016.-539с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
Рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Демонстрирует умения рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;	Демонстрирует умения использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Замешивать, резать и формовать тесто	Демонстрирует умения замешивать, резать и формовать тесто	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке	Демонстрирует умения контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки	Демонстрирует умения контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Следить за готовностью хлебобулочных изделий	Демонстрирует умения следить за готовностью хлебобулочных изделий	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Знания:		
Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия	Называет ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
Нормы выхода изделий	Применяет нормы выхода изделий	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
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	Применяет знания технологического процесса производства хлебобулочных изделий, технологических параметров режимов расстойки и выпечки, способов их регулирования, методов определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции при решении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-16
Особенности выпечки хлеба на судах	Применяет знания особенности выпечки хлеба на судах при решении профессиональных задач.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Алгоритмы технологических расчетов	Применяет знания алгоритмов технологических расчетов при решении профессиональных задач.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Результаты обучения Перечень личностных результатов		
ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности,	Способен принимать решения в условиях риска и неопределенности	Текущий контроль на производственной практике.

