

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

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

профессия 43.01.04. Повар судовой

Тюмень 2023

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 (далее СПО) 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08. 2013 №726.

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 изделийи соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>1</sup>

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	Оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 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. Соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.

<sup>1</sup>В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

Знать	<p>Виды классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья.</p> <p>Классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе.</p> <p>Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия.</p> <p>Санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба.</p> <p>Нормы выхода изделий.</p> <p>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.</p> <p>Особенности выпечки хлеба на судах.</p> <p>Алгоритмы технологических расчетов.</p> <p>Условия сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
-------	---

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>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</p>	<p align="center">ЛР 13</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 align="center">ЛР 14</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 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	72	48	36			24
ПК 4.1 ОК 1-7	МДК.04.01. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	72	48	36			24
ПК 4.1 ОК 1-7	УП.04.01. Учебная практика	36			36		
ПК 4.1 ОК 1-7	ПП.04.01. Производственная практика	72				72	
	Промежуточная аттестация		В форме дифференцированного зачета				
	Всего:	180	48	36	36	72	24

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	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий			
МДК.04.01. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		48	
Тема 1. Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий. Фарши (Начинки).	Содержание		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4 ПК4.1. ЛР 13, ЛР 14
	Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий. Приготовление фаршей и начинок.	2	
Тема 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6 ПК4.1. ЛР 13, ЛР 14
	2.1. Приготовление дрожжевого теста: безопарного, опарного.	2	
	2.2. Приготовление изделий из дрожжевого теста.	2	
	Лабораторная работа №1. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.	6	
	Лабораторная работа №2. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	6	
	2.3. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	2	
	Лабораторная работа №3 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	6	
	2.4. Способы приготовления пшенично-ржаного и ржано-пшеничного теста, изделия из него. Приготовление мучных изделий пониженной калорийности.	2	
	Лабораторная работа №4. Приготовление пшенично-ржаного теста, изделий из него.	6	
	Лабораторная работа №5. Приготовление ржано-пшеничного теста, изделий из него.	6	
	Лабораторная работа №6. Приготовление мучных изделий пониженной калорийности.	6	
<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>		

	Самостоятельная работа	24	
	СР№1. Составить технологические карты на хлебобулочные изделия.	6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6 ПК4.1.  ЛР 13, ЛР 14
	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.	6	
Учебная практика Виды работ:		36	
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 Виды работ:		72	
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.			
Всего		180	
Квалификационный экзамен		6	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технология кондитерского и кулинарного 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 кулинарный, кондитерский цехоснащенный оборудованием:

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

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 рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2011 – 208 стр. Составитель : П.С. Ершов.
- Сборник рецептур 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 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 1-2.
	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 № 1-6. 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 ответственность за результаты своей работы	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
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
ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным	Способен принимать решения в условиях риска и неопределенности	Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик

мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности		
<p>ЛР 14. 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>Демонстрирует самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач.</p>	<p>Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик</p>