

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



СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО
«Бруклин Боул Остров»
М.О.Коблова
«24» апреля 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора
по учебно - производственной
работе

 Н.Ф. Борзенко

«24» апреля 2024 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

профессия Пекарь

Тюмень 2024

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02. Профессиональный модуль по профессии Повар судовой» 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 Повар судовой 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», приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол №9 от 24.04.2024

Председатель ПЦК  /Н.В.Цинн/

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 Пекарь.

Профессиональный модуль ПМ.02. Профессиональный модуль по профессии Пекарь входит в общепрофессиональный цикл.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения	Знания
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	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

2. Структура и содержание профессионального модуля

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

Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем модуля во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
		Всего	Обучение по МДК		Практики		
			Теоретические занятия	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
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	324				324		
Производственная практика	576					576	
Всего:	1226						

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. 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.	4
	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		

Лр. №1 Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	6
Содержание учебного материала	
Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	2
Лабораторные работы	
Лр. №2 Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	6
Содержание учебного материала	
Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	2
Лабораторные работы	
Лр. №3.1 Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лр. №3.2 Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лр. №3.3 Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лр. №3.4 Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лр. №3.5 Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лр. №3.6 Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Содержание учебного материала	
Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	2
Лабораторные работы	
Лр. №4.1 Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лр. №4.2 Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лр. №4.3 Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лр. №4.4 Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лр. №4.5 Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Содержание учебного материала	
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	
Лр. №5.1 Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	6
Лр. №5.2 Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	6
Лр. №6.1 Приготовление пшеничного теста ускоренным безопасным способом.	6
Лр. №6.2 Приготовление пшеничного теста ускоренным безопасным способом.	4

	Содержание учебного материала	
	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 ржанных заквасках.	2
	Лабораторные работы	
	Лр. №7 Приготовление ржаного теста на жидких ржанных заквасках.	6
	Содержание учебного материала	
	Приготовление ржаного теста на густых ржанных заквасках.	2
	Лабораторные работы	
	Лр. №8 Приготовление ржаного теста на густых ржанных заквасках.	6
	Содержание учебного материала	
	Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	2
	Лабораторные работы	
	Лр. №9 Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	6
	Содержание учебного материала	
	Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	2
	Лабораторные работы	
Лр. №10 Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	6	
Содержание учебного материала		
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	
	Лр. №11 Приготовление изделий из песочного теста.	6
	Лр. №12 Приготовление изделий из песочного теста.	6
	Лр. №13 Приготовление изделий из заварного теста.	6
	Лр. №14 Приготовление изделий из заварного теста.	6
	Лр. №15 Приготовление изделий из бисквитного теста.	6
	Лр. №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
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка за семестр	112
МДК.02.02. Технологическая документация и технологии расчетов		60
Тема 2.1 Нормативная документация	Содержание учебного материала	
	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	4
	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	4
	Практические работы	6
	Пр. №1 Изучение Федерального законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность	2

	организаций питания	
	Пр.№2 Изучение Регионального законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2
	Пр. №3 Изучение нормативно-правовых актов, регулирующие деятельность организаций питания	2
Тема 2.2. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства	Содержание учебного материала	
	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
	Правила работы со Сборником рецептур (рецептуры).	2
	Правила работы со Сборником рецептур (нормы взаимозаменяемости).	2
	Правила работы со Сборником рецептур (нормы взаимозаменяемости).	2
	Правила работы со Сборником рецептур на хлеб.	2
	Правила работы со Сборником рецептур на хлеб.	2
	Правила работы со Сборником рецептур на хлебобулочные изделия.	2
	Правила работы со Сборником рецептур на хлебобулочные изделия.	2
	Правила работы со Сборником рецептур на хлебобулочные изделия.	2
	Практические работы	
	Пр.№ 4 Составление производственных рецептур.	2
	Пр.№ 5 Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	2
	Пр.№ 6 Расчет сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий	2
Пр.№ 7 Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий	2	
Пр.№ 8 Составление сырьевых ведомостей для приготовления хлебобулочных изделий	2	
Тема 2.3. Первичный учет производства	Содержание учебного материала	
	Сущность первичного учета.	2
	Порядок составления производственных документов	2
	Практические работы	
	Пр. № 9 Учет остатков сырья и материалов.	2
Пр. № 10 Учет брака и готовых изделий.	2	
Тема 2.4. Правила и технологии расчетов с потребителями.	Содержание учебного материала	
	Правила и технологии расчетов с потребителями.	2
	Зачет	2

<p>Учебная практика</p> <p>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, протирание, 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.</p>	324
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ: оценивание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции. 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.</p>	576
<p>Всего</p>	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 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

Основные издания:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. – 6-е изд., переработ. и доп. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 320с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова. – 4-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 240с.

Дополнительные 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», 2018. – 288

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 рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2011 – 208 стр. Составитель : П.С. Ершов.
5. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 92 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
2. Сборник рецептов 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>

**4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.02
Пекарь**

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.