

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

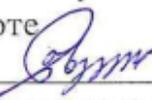
СОГЛАСОВАНО

Управляющий предприятием
ООО «Бруклин Боул»
С.В. Казанцев
«28» августа 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе
Н.Ф. Борзенко
«28» августа 2024 г.

Handwritten signature of N.F. Borzenko in blue ink.

М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий
профессия 43.01.04. Повар судовой

Тюмень 2024

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.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

Протокол №1 от «28» августа 2024 г.

Председатель ПЦК  /А.В.Павленко/

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:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

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. 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.

Знать	<p>Виды и 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 и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>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 взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			Теоретических занятий	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1 ОК 1-9	МДК.04.01. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	72	12	36			24
ПК 4.1 ОК 1-9	УП.04.01. Учебная практика	36			36		
ПК 4.1 ОК 1-9	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
МДК.04.01. Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий			
Тема 1. Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий. Фарши (Начинки).	Содержание		ПК4.1. ОК 1- ОК9
	1.Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий. Приготовление фаршей и начинок.	2	
	<i>СР№1. Составить технологические карты на хлебобулочные изделия.</i>	6	
Тема 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		ПК 4.1 ОК 1-9
	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	
	<i>СР№2. Рассчитать количество продуктов для приготовления мучных кулинарных изделий.</i>	6	
	Лабораторная работа №2. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	6	
	<i>СР№3. Подготовить сообщение по теме «Болезни хлеба и методы борьбы с ними»</i>	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	
	<i>СР№4. Решить ситуационные задачи.</i>	6	
	Лабораторная работа №5. Приготовление ржано-пшеничного теста, изделий из него.	6	
Лабораторная работа №6. Приготовление мучных изделий	6		

	пониженной калорийности.		
	Дифференцированный зачёт	2	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48	
	Самостоятельная работа	24	
Учебная практика Виды работ:		36	ПК 4.1 ОК 1-9
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	ПК 4.1 ОК 1-9
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.			
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка	180	
	Экзамен квалификационный	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 цех, оснащенный 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

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».

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 ПМ.04 выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия	<p>Демонстрация знаний ведения технологического процесса выпечки хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Демонстрация умений и практического опыта:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета</p>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – формулирует цели и задачи предстоящей деятельности, – умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме, – планирует предстоящей деятельности, – обосновывает выбор типовых методов и способов выполнения плана, умеет проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат). 	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, – проявляет интереса к инновациям в области профессиональной деятельности, – понимает роль модернизации технологий профессиональной деятельности, – представляет конечный результата в полном объеме, 	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов</p>

	умеет ориентироваться в информационном поле профессиональных технологий.	дифференцированного зачета
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– демонстрирует способность анализировать рабочую ситуацию, осуществляет контроль, дает оценку и корректирует собственную деятельность, и несет ответственность за результаты своей работы.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– умеет грамотно ставить и задавать вопросы, – способен координировать свои действия с другими участниками общения, – способен контролировать свое поведение, эмоции и настроение, – умеет воздействовать на партнера общения, проявляет ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– умеет самостоятельно работать с информацией, понимает замысел текста, – демонстрирует навыки пользования словарями, справочной литературой, умеет отделять главную информацию от второстепенной	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе учебного процесса - проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка

<p>общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		<p>выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, – применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства, – эффективно действует в чрезвычайных ситуациях, – определяет проблемы в профессионально-ориентированных ситуациях, – излагает способы и варианты решения проблемы, оценка ожидаемого результата, планирует поведение в профессионально ориентированных проблемных ситуациях. 	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявляет ответственное отношение к своему здоровью – поддерживает необходимый уровень физической подготовленности 	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует интерес к будущей профессии, умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. 	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов дифференцированного</p>

		зачета
--	--	--------