

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

СОГЛАСОВАНО

Управляющий предприятием
ООО «Бруклин Боул»

Е.С. Горбань

«23» апреля 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

Н.Ф. Борзенко

«23» апреля 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

Тюмень 2025

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 726, ред.03.07.2024.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта протокол № 9 от «23» апреля 2025 г.

Председатель ПЦК  /Павленко А.В./

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 правовой и 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 российских духовно-нравственных 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	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

	<p>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
	1.1.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 пониженной	6	

	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. Требования к материально-техническому обеспечению дисциплины

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
- Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник – М.: Изд. центр «Академия», 2015
- Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - М.: Изд. центр «Академия» 2015
- Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие. М.: ДеЛи плюс, 2016
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий- М.: издательство «Хлебпродинформ», 2000
- Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2000
- Сборник рецептов 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
- 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 хлебопечков: [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	Демонстрация знаний ведения технологического процесса выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Оценка результатов выполнения тестовых заданий.
	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. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета
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).	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 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, – проявляет интереса к инновациям в области профессиональной деятельности, 	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение

деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – понимает роль модернизации технологий профессиональной деятельности, – представляет конечный результата в полном объеме, умеет ориентироваться в информационном поле профессиональных технологий. 	и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - оценивает ситуации и принимает осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - проявляет интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы 	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	<ul style="list-style-type: none"> – 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;	<ul style="list-style-type: none"> – 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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-демонстрирует гражданско-патриотическую позицию	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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<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. 	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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> – проявляет ответственное отношение к своему здоровью – поддерживает необходимый уровень физической подготовленности 	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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует интерес к будущей профессии, умеет пользоваться профессиональной документацией на 	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов

	государственном и иностранном языках.	лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета
--	---------------------------------------	---

4.2 Оценочные материалы по профессиональному модулю ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессиональному модулю ПМ.04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с ФГОС СПО.

КОС включают в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится согласно учебному плану.

Форма проведения промежуточной аттестации:

Семестр	Форма промежуточной аттестации	Оценочные материалы
2	Дифференцированный зачет	4.2.1

4.2.1 Структура оценочных материалов

Оценочные материалы включают в себя перечень теоретических вопросов и решение практических задач для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Критерии оценивания

Оценка	Критерии оценивания
«отлично»	Обучающийся демонстрирует усвоение всего объема программного материала, не допускает ошибок при воспроизведении знаний, легко отвечает на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает серьезных ошибок при воспроизведении знаний, легко устраняет отдельные неточности в ответе с помощью дополнительных вопросов преподавателя
«удовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует освоение основного материала на 70-80 %, но испытывает затруднения при самостоятельном его воспроизведении.
«неудовлетворительно»	У обучающегося имеются определённые представления об изученном материале, но большая часть программного материала им не усвоена.

Перечень теоретических вопросов для подготовки к промежуточной аттестации:

1. Назовите основное сырье хлебопекарного производства и правила его подготовки.

2. Перечислите дополнительное сырье хлебопекарного производства и правила его подготовки.
3. Расскажите технологию приготовления дрожжевого безопарного теста.
4. Расскажите технологию приготовления дрожжевого опарного теста.
5. Расскажите технологию приготовления дрожжевого слоеного теста.
6. Охарактеризуйте технологию приготовления булочки "Школьная"
7. Расскажите технологию приготовления булочки "Ванильная"
8. Расскажите технологию приготовления булочки "Домашняя"
9. Расскажите технологию приготовления булочки с орехами
10. Расскажите технологию приготовления булочки "Шафранная"
11. Расскажите технологию приготовления булочки "Лимонная"
12. Расскажите технологию приготовления булочки с кремом
13. Расскажите технологию приготовления булочки "Бриош"
14. Расскажите технологию приготовления булочки "Сдобная"
15. Расскажите технологию приготовления булочки "Российская"
16. Расскажите технологию приготовления булочки "Дорожная"
17. Расскажите технологию приготовления булочки "Детская"
18. Расскажите технологию приготовления булочки "Веснушка"
19. Расскажите технологию приготовления сдобы "Выборгская"
20. Расскажите технологию приготовления булочки с маком
21. Охарактеризуйте технологию приготовления пирожков печеных с различными фаршами
22. Расскажите технологию приготовления ватрушки
23. Расскажите технологию приготовления кулебяки
24. Расскажите технологию приготовления расстегаи (закусочные)
25. Перечислите способы приготовления пшеничного теста.
26. Расскажите технологию приготовления хлеба «Золотистый».
27. Расскажите технологию приготовления батона нарезного.
28. Расскажите технологию приготовления лукового хлеба.
29. Расскажите технологию приготовления хлеба с зеленью.
30. Расскажите технологию приготовления венка с изюмом и грецким орехом
31. Расскажите технологию приготовления хлеба «Бородинский».
32. Расскажите технологию приготовления хлеба ржаного на закваске.
33. Расскажите технологию приготовления пшенично-ржаного хлеба.
34. Расскажите технологию приготовления хлебцев докторских.