

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСК-
УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом Директора ГАПОУ
СО
«Каменск-Уральский
агропромышленный техникум»
Некрасова С.И.
Пр. № 51-уч от 10.10.2022г

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

**(для лиц с ограниченными возможностями здоровья – с легкой и умеренной
формой умственной отсталости)**

МДК. 01.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

МДК. 01.02. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок

**МДК.01.03. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и
сушки сухарных изделий**

Для профессиональной подготовки рабочих с ОВЗ:

16472 «Пекарь»

Форма обучения: очная

Срок обучения: 1 г. 10 мес.

Уровень освоения: базовый

Каменск-Уральский, 2022

Адаптированная программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта 16472 «Пекарь» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №.914-Н), учебного плана по профессии «Пекарь для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной формой умственной отсталости).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Овсянникова Ирина Ивановна, мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

Эксперт: Некрасова Юлия Александровна, заместитель директора по НМР ГАПОУ СО «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Фамилия, Имя, Отчество,

должность,

место работы

Согласовано на заседании П(Ц)К, протокол № 2, от «10» октября 2022г.

Согласовано на заседании НМС, протокол № 2, от «10» октября 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

МДК. 01.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»;

МДК. 01.02 «Технология деления теста, формирования тестовых заготовок»;

МДК.01.03. «Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий».

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной формами умственной отсталости) является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – по профессии 16472 «Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): МДК.01.01. «Технологии приготовления теста для хлебобулочных изделий», МДК.01.02. «Технологии деления теста, формирования тестовых заготовок», МДК.01.03.» Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Приготовление теста.

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 1.4. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 1.5. Определить готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 1.6. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

2. Разделка теста.

ПК 2.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 2.2. Производить формирование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 2.3. Производить разделку мучных изделий из различных видов теста.

ПК 2.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 2.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.

ПК 2.6. Обслуживать оборудование для деления теста формирования тестовых заготовок.

ПК 2.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 2.8. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 2.9. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 2.10. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 2.11. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 3.1. Определить готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 3.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 3.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 3.4. Контролировать и регулировать режим сушки изделий.

ПК 3.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных изделий.

ПК 3.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 3.7. Производить отработку готовой продукции.

ПК 3.8. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 3.9. Укладывать изделия в лотки, контейнеры

1.2. Цели и задачи ПМ. 01 – требования к результатам освоения ПМ. 01. Приготовление хлебобулочных изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ должен:

иметь практический опыт:

- подготовка дрожжей, приготовление опары;
- подготовка сырья для приготовления теста;
- замес теста различными способами, в том числе с применением тестомесильного агрегата;
- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных видов хлебобулочных изделий;
- выпечка хлеба и хлебобулочных изделий;
- укладки готовой продукции;
- выполнение правил санитарии и требований по техники безопасности.

уметь:

- соблюдать требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;

- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- определять готовность изделий при выпечке;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку.

знать:

- методы определения кислотности дрожжей и подъёмной силы;
- правила организации работ в цеху;
- требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;
- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста слоеного, заварного и других) полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- правила безопасного обслуживания оборудования;
- требования к качеству готовой продукции.

1.3. Цели и задачи по выполнению трудовых функций по профессии

Лица с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной формами умственной отсталости в результате освоения профессионального модуля **ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**, будут профессионально готовы к деятельности по следующему виду: приготовление теста для хлеба, хлебобулочных изделий, приготовление теста для бараночных изделий, технологии деления теста, формования тестовых заготовок, технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.

Трудовые действия	- разведение дрожжей; - приготовление опары; - приготовление различных видов заквасок; – подготовка сырья для приготовления теста; – замес теста различными способами, в том числе с применением тестомесильного агрегата; – деления теста вручную; – формования полуфабрикатов для различных видов хлебобулочных изделий; – выпечка хлеба и хлебобулочных изделий; – укладки готовой продукции; – выполнение правил санитарии и требований по техники безопасности.
Необходимые знания	– соблюдать требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами; – пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; – взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; – оценивать качество сырья по органолептическим показателям; – оценивать качество опары и теста при замесе по органолептическим показателям; – определять различными методами готовность теста в процессе созревания; – делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; – проводить предварительную расстойку; – придавать окончательную форму тестовым заготовкам; – укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, формы; – смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; – контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; – устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; – определять готовность полуфабрикатов, после

	окончательной расстойки к выпечке; – загружать полуфабрикаты в печь; – определять готовность изделий при выпечке; – определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; – оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; – контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; – отбраковывать готовые изделия по массе; – упаковывать изделия различными способами.
Другие характеристики	– способы изменения температуры дрожжей; – методы определения кислотности дрожжей и подъёмной силы; – методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; – правила организации работ в цеху; – требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами; – характеристики сырья и требования к его качеству; – правила хранения сырья; – правила подготовки сырья к пуску в производство; – способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; – способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; – методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; – структуру и физические свойства различных видов теста; – массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; - способы разделки различных видов теста и п/ф; – порядок укладки полуфабрикатов на листы формы; – режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; – причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; – правила безопасного обслуживания оборудования; – требования к качеству готовой продукции; – требования к упаковке и маркировке изделий; – правила укладки изделий на листы, контейнеры.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение адаптированной программы профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:

Всего 816 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 704 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 378 часов;
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 326 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 112
учебной и производственной практики – 480 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:

является овладение обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости видом профессиональной деятельности:

МДК.01.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий;

МДК.01.02. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок;

МДК.01.03. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования.
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определить готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3.	Производить разделку мучных полуфабрикатов и изделий из различных видов теста.
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженного теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста формования тестовых заготовок.
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 4.1.	Определить готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.
ПК 4.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных Бараночных изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ПК 5.1.	Производить отработку готовой продукции
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

3.1. Тематический план профессионального ПМ.01

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов междисциплинарного курса	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. ПК 1.4.	МДК.01.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	816	84	38	42	210	60
	МДК.01.02 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок.		84		42	210	
ПК 5.3.							

	МДК.01.03.Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		68	34	28		60
	УП.01.01. Приготовление хлебобулочных изделий	210				210	
	УП.01.02. Отделка поверхности хлебобулочных изделий	210				210	
	Производственная практика, часов(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	60					60
	Всего:	816	704		112	420	60

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические задания, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
МДК.01.01.Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий			
Раздел 1.Сырье хлебопекарного производства			
Тема 1.1. Введение. Вводный инструктаж	Содержание:		2
	1.	Введение. Общая технологическая схема производства хлебобулочных изделий.	
	2.	Общие сведения основного и дополнительного сырья, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий.	
Тема 1.2. Правила поведения и работы в лаборатории, санитарные требования	1.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи. Требования безопасности при работе с оборудованием, жарочными шкафами.	2
	2.	Основы гигиены труда и производственной санитарии в лаборатории и на производстве.	
	Практические занятия:		6
	№1	Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их применения и приготовления.	
		Определение санитарных требований к содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами,	

		способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.	
Тема 1.3. Характеристики сырья и требования к качеству сырья для приготовления хлебобулочных изделий	1.	Характеристика муки высшего сорта. Характеристика мука первого сорта. Органолептическая оценка муки.	2
	2.	Определение видов хлебных злаков и их классификация. Государственные стандарты на сырье. Методы оценки качества сырья. Определения требования к качеству и условию хранения муки.	
Тема 1.4. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании	1.	Оборудование для дозирования муки. Оборудование для жидких компонентов.	2
	2.	Тестомесильные машины. Тестоприготовительные агрегаты. Дежеопрокидыватели.	2
	Практические занятия: Оборудование для приготовления теста		2
	№2	Оборудование для приготовления теста	
Тема 1.5. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей	1.	Активизация дрожжей. Виды заварок и их приготовление.	2
	2.	Приготовление жидких дрожжей. Сухие дрожжи, правила хранения.	2
Тема 1.6. Способы приготовления опары и закваски для	1.	Способы приготовления густой, большой густой, жидкой, большой жидкой опары.	2
	2.	Приготовление различных видов закваски (концентрированная молочнокислая закваска,	2

различных видов теста в соответствии с рецептурой.		мезофильная, дрожжевая, пшеничная закваска).	
Тема 1.7. Способы приготовления опарного теста для хлебобулочных изделий	1.	Приготовление опары, густой и жидкой.	2
	2.	Замешивание пшеничного теста.	
	№3	Практические занятия: Приготовление опарного теста.	6
Тема 1.8. Способы приготовления опарного теста для сдобных булочных изделий	1.	Приготовить пшеничное тесто на густой опаре для сдобных булочных изделий.	2
	2.	Оценивать качество опары, теста по органолептическим показателям.	
	№4	Практические занятия: Приготовить пшеничное тесто на густой опаре для сдобных булочных изделий.	6
Тема 1.9. Сущность процессов при созревании теста	1.	Созревание теста. Процессы, протекающие при брожении теста.	2
	2.	Определение готовности теста.	
Тема 2.0. Способы замеса и приготовления пшеничного теста	1.	Понятие о рецептуре, расчет производственных рецептур. Правила взаимоменяемости сырья. Дозирование сырья.	2
	2.	Способы разрыхления теста. Способы приготовления пшеничного теста.	
	№5	Практические занятия: Способы приготовления заквасок для теста. Способы приготовления заварного теста, и с добавками.	6
Тема 2.1.	1.	Подготовка к приготовлению ржаного теста	

Способы замеса и приготовления ржаного теста.	2.	Приготовления ржаного теста. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку. Определение готовности теста.	2
	№6	Практические занятия: Приготовления ржаного теста. Приготовления теста с различными добавками. Определение готовности теста.	6
Тема 2.2. Ассортимент готовых изделий. Способы приготовления без опарного теста и пресного без дрожжевого теста для мелкоштучных изделий.	1.	Выбор ассортимента мелкоштучных изделий.	2
	2.	Проверка технологической карты.	
	1.	Подготовка сырья к приготовлению без опарного теста.	2
	2.	Различные способы приготовления теста.	
	1.	Выбор ассортимента. Способы приготовления пресного без дрожжевого теста.	4
	2.	Составление технологической карты.	
	3.	Начинки и сырье используемое в приготовлении мелкоштучных изделий.	
	4.	Различные добавки для приготовления теста.	2
Тема 2.3. Способы приготовления опарного теста для пирогов.	1.	Приготовление опарного теста.	2
	2.	Определение готовности теста.	
	3.	Органолептический способ определения готовности теста	
	№7	Практическая работа: Приготовление без опарного теста для мелкоштучных изделий. Приготовление опарного теста для пирогов.	6

Тема 2.4. Способы приготовления без опарного теста для крупных хлебобулочных изделий. Выбор ассортимента.	1.	Подготовка рабочего места, подготовка сырья для приготовления теста.	2
	2.	Способы замеса теста, определение готовности теста.	
	3.	Приготовление без опарного теста для крупных хлебобулочных изделий.	
2.5. Ассортимент хлебобулочных изделий. Способы приготовления теста для караваев и калачей	1.	Выбор ассортимента изделий.	2
	2.	Составление технологической карты.	
	1.	Подготовка сырья к приготовлению теста.	2
	2.	Различные способы приготовления теста.	
	1.	Сырье входящее в хлебобулочное изделие.	2
	2.	Добавки и ароматические вещества для хлебобулочных изделий	
Итого:			84

МДК.01.02. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок				
Раздел 1. Способы разделки тестовых заготовок и формования полуфабрикатов				
Тема 1.1. Подготовка рабочего места, санитарные требования, техника безопасности.	Содержание учебного материала, практические задания, обучающихся.			
	1.	Дезинфицирующие средства, для обработки рабочих поверхностей, санитарные требования. Техника безопасности в лаборатории и на предприятиях.	2	
	2.	Обработка инвентаря, весоизмерительных приборов и других приспособлений для деления теста.		
Тема 1.2. Санитарные требования к хранению и реализации полуфабрикатов, готового теста	1.	Санитарные требования к хранению готового теста и кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовых хлебобулочных изделий.	2	
	2.	Требования безопасности при работе с инвентарем, ножами, оборудованием, жарочными шкафами.		
	№1	Практические занятия: Обработка инвентаря, весоизмерительных приборов и других приспособлений для деления теста.	2	
Тема 1.3. Характеристики готового теста и требования к его качеству	1.	Требования к качеству готового теста для приготовления хлебобулочных изделий.	2	
	2.	Различные способы формования хлеба, хлебобулочных изделий. Способы формования вручную.		
Тема 1.4. Правила работы на тестоделительном оборудовании	1.	Показ фильма: «Оборудование хлебопекарного производства; Тестоделители».	2	
	2.	Формование тестовых заготовок, различными способами.		
	Практические занятия:		6	

	№2	Взвешивание готового теста, деление теста вручную, формование хлебобулочных изделий различными способами.		
Тема 1.5. Формование хлеба и хлебобулочных изделий	1.	Показ презентации: «Формование хлеба и хлебобулочных изделий».	2	
	2.	Оборудование и формы используемые в промышленном производстве, оборудование и формы используемые в лаборатории.		
Тема 1.6. Способы формования различных видов теста, в соответствии с рецептурой	1.	Способы деления теста вручную.	2	
	2.	Способы формования теста в формы.		
	Практические занятия:		6	
	№3	Деление готового теста, формование тестовых заготовок в формах.		
Тема 1.7. Способы деления и формования опарного теста	1.	Изделия из опарного теста, ассортимент.	2	
	2.	Способы деления теста и формования тестовых заготовок.		
	Практические занятия:		6	
	№4	Взвешивание готового опарного теста, деление теста вручную, формование хлебобулочных изделий различными способами.		
Тема 1.8. Способы деления и формования опарного сдобного теста для булочек	1.	Ассортимент сдобных булочек.	2	
	2.	Способы деления теста и формования тестовых заготовок.		
	Практические занятия:		6	
	№5	Взвешивание готового сдобного опарного теста, деление теста вручную, формование сдобных булочек, различными способами.		
Раздел 2. Технология деления и формования пшеничного, ржаного, заварного теста.				
Тема 2.1. Использование	1.	Ассортимент изделий из пшеничного теста.	4	
	2.	Ассортимент изделий из ржаного теста. Ассортимент изделий из заварного теста.		

готового теста для приготовления тестовых заготовок	3.	Ассортимент изделий из пшеничного теста с различными добавками.		
	4.	Ассортимент изделий из пшеничного теста для итальянского хлеба «Фокачо».		
Тема 2.2. Способы деления теста и формования тестовых заготовок для заварного хлеба.	1.	Способы деления тестовых заготовок из пшеничного и заварного теста.	2	
	2.	Способы формования для приготовления хлеба из пшеничного и заварного теста.		
	Практические занятия:		6	
	№6	Взвешивание готового пшеничного и заварного теста, деление теста вручную, формование пшеничного и заварного теста, различными способами.		
Тема 2.3. Способы деления и формования ржаного теста.	1.	Способы деления тестовых заготовок из ржаного теста.	2	
	2.	Способы формования для приготовления хлеба из ржаного теста.		
	Практические занятия:		6	
	№7	Взвешивание готового ржаного теста, деление теста вручную, формование ржаного теста, различными способами. И готового теста с различными добавками.		
Тема 2.4. Способы деления тестовых заготовок и формования их, из пресного и безопарного теста.	1.	Выбор ассортимента по технологической карте.	4	
	2.	Технология приготовления начинок, фаршей, посыпок.		
	3.	Изделия из пресного теста, способы формования изделий.		
	4.	Изделия из безопарного теста, способы формования изделий		
	Практические занятия:		6	
	№8	Взвешивание готового теста, деление теста вручную, формование теста, с различными начинками и способами.		
Тема 2.5. Формование мелкоштучных и крупных изделий.	1.	Разделка готового безопарного теста для мелкоштучных бараночных, хлебобулочных изделий.	2	
	2.	Разделка готового безопарного теста для крупных хлебобулочных изделий.		

Тема 2.6. Формование караваев и калачей.	1.	Формование готового теста для пирожков с начинкой.	4	
	2.	Формование готового теста для пирогов с начинкой.		
	3.	Формование готового теста для караваев.		
	4.	Формование готового теста для калачей.		
	Практические занятия:			6
№9	Взвешивание готового теста, деление теста вручную, формование теста, с различными начинками и способами. Формование готового теста для караваев и калачей.			
Итого			84	
МДК.01.03.Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.				
Раздел 1. Технология выпекания хлеба.				
Тема 1.1. Соблюдение техники безопасности при работе с тепловым оборудованием.	1.	Техника безопасности при работе с жарочными шкафами.	2	
	2.	Техника безопасности при работе с электрическими плитами.		
	3.	Техника безопасности при выпекании хлебобулочных изделий.		
	4.	Температурный режим выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий.		
Тема 1.2. Смазка полуфабрикатов и готовых изделий после	1.	Смазка форм и листов для укладки в формы или на листы полуфабрикатов.	2	
	2.	Выпечка хлебобулочных изделий при соблюдении температурного режима.		
	Практические занятия:			6

выпекания.	№1.	Смазка форм и листов для укладки в формы или на листы полуфабрикатов, выпекание хлебобулочных изделий из опарного теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых хлебобулочных изделий, охлаждение.		
Тема 1.3. Выпечка полуфабрикатов.	1.	Фильм: «Технология приготовления хлебобулочных изделий»	2	
	2.	Температурный режим выпекания.		
Тема 1.4. Выпечка изделий из сдобного теста.	1.	Ассортимент изделий из сдобного опарного теста.	4	
	2.	Работа с технологической картой.		
	3.	Выбор температурного режима для каждого изделия.		
	4.	Последовательность операций, для выпекания различных сдобных изделий.		
	Практические занятия:			
	№2	Смазка форм и листов для укладки в формы или на листы полуфабрикатов, выпекание хлебобулочных изделий из сдобного опарного теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых хлебобулочных изделий, охлаждение.	6	
Раздел 2. Технологии последовательности выпекания хлебобулочных изделий.				
Тема 2.1. Выпечка заварного хлеба	1.	Работа с технологической картой, выбор температурного режима.	2	
	2.	Последовательность операций, для выпекания заварного хлеба и хлеба с различными добавками.		
	Практические занятия:		6	
	№3	Смазка форм для укладки в формы полуфабрикатов, выпекание хлебобулочных изделий из заварного теста и теста с различными добавками, при соблюдении		

		температурного режима, смазка готовых хлебобулочных изделий, охлаждение.		
Тема 2.2. Выпечка ржаного хлеба	1.	Работа с технологической картой, выбор температурного режима.	2	
	2.	Последовательность операций, для выпекания ржаного хлеба.		
	Практические занятия:		6	
	№4.	Смазка форм для укладки в формы полуфабрикатов, выпекание хлеба из ржаного теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых хлебобулочных изделий, охлаждение.		
Тема 2.3. Выпечка полуфабрикатов из пресного теста и без опарного теста	1.	Работа с технологической картой для изделий из пресного теста, выбор температурного режима.	4	
	2.	Последовательность операций, для выпекания изделий из пресного теста с начинкой.		
	3.	Работа с технологической картой для изделий из бездрожжевого теста, выбор температурного режима.		
	4.	Последовательность операций, для выпекания хлебобулочных изделий из безопарного теста, соблюдение техники безопасности.		
	Практические занятия:		6	
	№5	Смазка листов для укладки полуфабрикатов, выпечка изделий из пресного теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых хлебобулочных изделий, охлаждение. Смазка листов для укладки полуфабрикатов из бездрожжевого теста, выпечка, при соблюдении температурного режима, смазка готовых хлебобулочных изделий, охлаждение.		
Тема 2.4. Приготовление	1.	Работа с технологической картой, приготовление начинок для пирогов из опарного теста.	2	

начинок для пирогов.	2.	Сроки хранения начинок (фаршей).		
Тема 2.5. Выпекание пирогов с начинкой.	1.	Работа с технологической картой для пирогов из опарного теста, выбор температурного режима.	2	
	2.	Последовательность операций, для выпекания пирогов из опарного теста, соблюдение техники безопасности.		
	Практические занятия:		6	
	№6	Смазка листов для укладки тестового полуфабриката из опарного дрожжевого теста, добавление начинки (фарша), выпечка, при соблюдении температурного режима, смазка готовых изделий, охлаждение.		
Тема 2.6. Выпечка караваев и калачей.	1.	Технология выпекания караваев и калачей.	2	
	2.	Ассортимент караваев и калачей, с добавками, посыпками.		
	3.	Работа с технологической картой для изделий из безопарного теста, выбор температурного режима.		
	4.	Последовательность операций, для выпекания крупных хлебобулочных изделий из безопарного теста, соблюдение техники безопасности.		
	Практические занятия:		6	
	№7	Смазка форм и листов для укладки в формы и на листы полуфабрикатов, выпекание калачей из бездрожжевого теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых хлебобулочных изделий, охлаждение.		
Итого			68	
Аттестация в форме самостоятельной практической работы, зачет.				

Учебная практика УП.01.01 Виды работ: 1.Приготовление хлебобулочных изделий	210	
Учебная практика УП.01.02 Виды работ: 1.Отделка поверхности хлебобулочных изделий	210	
Производственная практика ПП.01 Виды работ: Приготовление хлебобулочных изделий	60	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинетов:

- технология изготовления хлеба;
- технология приготовления мучных кондитерских изделий;
- технологического оборудования хлебопекарного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

- учебная пекарня

Оборудование учебных кабинетов «Специальных дисциплин»:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов, методических рекомендаций и разработок;
- макеты изготовленные обучающимися;
- типовые стенды, плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийная установка;
- экран;
- комплект видеофильмов.

Оборудование мастерской.

Пекарной:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- набор инструментов
- приспособления для изготовления кондитерских изделий;
- средства индивидуальной и коллективной защиты;
- инвентарь для приготовления теста и полуфабрикатов;
- набор плакатов;
- техническая документация на различные виды работы;
- журнал инструктажа по безопасным условиям труда при выполнении

пекарных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.ЗВЕРЕВА Л.Ф. «Технология и организация хлебопекарного производства» М: Легкая и пища.
3. ПАЩУК З.Н. «Хлеб и хлебобулочные изделия» Методические указания по выполнению практических работ для студентов по специальности.
Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы Сан ПиН 2.3.4.545-96 –М: Госкомсанэпиднадзор России, 1996г.
2. ЦЫГАНОВА Т.Б. «Технология и организация хлебопекарного производства» М: ПрофОбрИздат, 2001г.
вая промышленность. 1983г
5. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия - М: Гос НИИХП, 1998г.
6. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий- М Пищепромиздат, 1997г.
7. Хлеб Технические условия –М: ИПК Издательство стандартов, 2000
8. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий- М :Прейскурантиздат. 1989г.
9. ГОСТы на сырье
- 10.Правила организации и ведения технологического процесса.

Дополнительные источники:

- Л. С. Кузнецова «Технология приготовления изделий»,2005 г. Москва
Просвещение.
- В. М. Хроменков «Оборудование хлебопекарного производства»,2005 г. Москва
просвещение.
- В.М. Храменков «Технология хлебопекарного производства»,2007 г. Москва
«АКАДЕМИЯ».
- В.М. Хроменков «Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик». Издательство «ГИОРД»
- Н.Г .Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

Интернет – ресурс:

<https://www.kulina.ru/articles/81802/>

<http://rutxt.ru/hleb>

<https://yandex.ru/images/search?>

<http://f-journal.ru/datskie-apelsinovye-slojki/>

<http://povar.ru/list/kruassany/#close>

<http://pohlava.ru/desert/page/2/>

<https://gid.turtella.ru/Turkey/tips/1572871>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием освоения междисциплинарного курса является изучение дисциплин общеобразовательного цикла: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Основы информационной культуры», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Психология общения и культура речи», «Биология».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Пекарь»: наличие средне-профессионального профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

1. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: **Мастер производственного обучения;**

Функции:

- ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ;
- обеспечение качественной профессиональной подготовки в соответствии с физиологическими и психологическими особенностями здоровья лиц с ОВЗ;
- осуществление контроля за деятельностью лиц с ОВЗ во время образовательной деятельности;
- организационно-педагогическое сопровождение образовательной деятельности, групповая и индивидуальная работа с обучающимися из числа лиц с ОВЗ в образовательном процессе и процессе социализации;
- разработка и внедрение методов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и закрепления содержания учебных дисциплин и выработки профессиональных навыков;
- коррекция нарушений развития и социальной адаптации на основе специальных педагогических подходов;
- содействие трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ.

2. **Преподаватели**

Функции:

- ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ;
- обеспечение качественной теоретической и практической подготовки в соответствии с рабочей программой, физиологическими и психологическими особенностями здоровья лиц с ОВЗ;
- осуществление контроля за деятельностью лиц с ОВЗ во время образовательной деятельности;

-организационно-педагогическое сопровождение образовательной деятельности, групповая и индивидуальная работа с обучающимися из числа лиц с ОВЗ в образовательном процессе и процессе социализации;

-индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания учебной дисциплины и выработки навыков;

- коррекция нарушений развития и социальной адаптации на основе специальных педагогических подходов;

- разработка и внедрение методов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	Организован контроль качества хлебопекарных дрожжей, поддерживает условия для размножения дрожжей.	Текущий контроль в форме: Наблюдение, объяснение, подсказка.
ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	Контролирует качество и организовывает подготовку хлебопекарных дрожжей к использованию.	Органолептическая оценка полуфабрикатов
ПК1.3. Производить техническое обслуживание оборудования.	Правильное и безопасное обеспечение эксплуатации хлебопекарного оборудования.	
ПК 2. 1. Подготавливать и дозировать сырье.	Составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации для дозирования сырья.	Текущий контроль в форме: Органолептическая оценка полуфабрикатов
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Обеспечен постоянный контроль за соблюдением приготовления теста и соблюдены требования к качеству сырья, при приготовлении согласно производственным рецептурам.	Наблюдение, объяснение, подсказка.
ПК 2.3. Определить готовность	Составлена производственная рецептура, согласно	Зачеты по учебной и производственной практике

опары, закваски, теста при замесе и брожении.	заданным условиям и нормативной документации; для определения готовности опары, закваски при брожении.	
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Правильное и безопасное обеспечение эксплуатации хлебопекарного оборудования.	
ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	Произведено деление теста для изготовления полуфабрикатов в ручную.	Текущий контроль в форме: Наблюдение, объяснение, подсказка. Органолептическая оценка полуфабрикатов Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	Контроль и организация при формовании тестовых заготовок.	
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий и различных видов теста.	- Составлена схема технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий, согласно заданному заданию.	
ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженного теста.	Произведена разделка полуфабрикатов из мороженного теста.	
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.	Производит правильную укладку готовых полуфабрикатов на листы или в формы.	
ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста формования тестовых заготовок.	Правильное и безопасное обеспечение эксплуатации оборудования.	
ПК 3.7.	Правильное и безопасное	

Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	обеспечение эксплуатации хлебопекарного оборудования, шкаф для расстойки п/ф.	
ПК 4.1. Определить готовность полуфабрикатов к выпечке.	Определяет и выдерживает время готовности полуфабрикатов к выпечке.	Текущий контроль в форме: Наблюдение, объяснение, подсказка. Органолептическая оценка полуфабрикатов Оценка преподавателя. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ различных этапов учебной и производственной практики. Зачеты по учебной и производственной практике <i>Экспертная оценка экспертная оценка работодателя.</i>
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.	Контролирует и организует режимы выпекания и выпечку хлеба, хлебобулочных изделий.	
ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий	Соблюдает технику безопасности при отделке готовых хлебобулочных изделий.	
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим выпекания изделий.	Знает режимы выпекания различных хлебобулочных изделий, регулирует и контролирует режим выпекания.	
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучныхкрупных изделий.	Знает режимы выпекания различных мучныхкрупных изделий, регулирует и контролирует режим выпекания.	
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания.	Правильное и безопасное обеспечение эксплуатации хлебопекарного оборудования.	
ПК 5.1. Производить отработку готовой продукции.	Контролирует готовую выпечную продукцию, производит отработку.	Текущий контроль в форме: <i>Экспертная оценка экспертная оценка работодателя.</i> Зачеты по учебной и производственной
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	Знает сроки хранения готовой продукции, производит упаковку и маркировку готовых изделий.	
ПК 5.3.	Знает способы упаковки,	

Укладывать изделия в лотки, контейнеры.	укладки готовых изделий в лотки и контейнеры для дальнейшей транспортировке.	практике <i>Экспертная оценка экспертная оценка работодателя.</i>
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– явно выраженный интерес к профессии; – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– обоснованный выбор форм контроля и качества выполнения своей работы; – положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – оценка результатов работы	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
ОК 4.	– умение пользоваться	наблюдение и оценка участия в

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	основной и дополнительной литературой; – оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; – владение различными способами поиска информации; – адекватность оценки полезности информации; – используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; – самостоятельность поиска информации при решении нетиповых профессиональных задач	учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Оперативность, точность и широта подготовки и организации технологических процессов с использованием общего и специализированного программного обеспечения.	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, и преподавателями, мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; – эффективное, бесконфликтное взаимодействие в учебном коллективе и бригаде; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с учащимися, преподавателями, мастерами и руководителями	наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.

	практики; – соблюдение принципов профессиональной этики.	
--	--	--