

Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР

Ан Анкудович О.В.

«30» 08 2021 г

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК промышленных
биотехнологий

Протокол № 1 от 27 августа 2021 г.

Копосова Копосова М.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

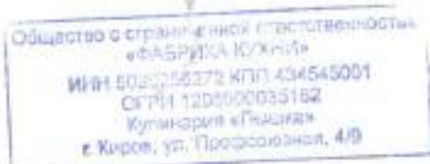
19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ 02 Приготовление теста

Согласовано: Копосова

Печать, дата, подпись работодателя:

01.09.2021



Киров 2021 год

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего
профессионального образования

19.01.04 ПЕКАРЬ

Организация: Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение «Кировский технологический колледж пищевой
промышленности»

Составители:

Копосова Мария Александровна, мастер производственного обучения первой
квалификационной категории.

Дёмина Ирина Алексеевна, мастер производственного обучения высшей
квалификационной категории.

Сигова Екатерина Алексеевна, мастер производственного обучения.

©

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ02. Приготовление теста.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО

19.01.04 Пекарь

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление теста

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК.2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК.2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

ПК.2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области производства хлебобулочных изделий с присвоением квалификаций: пекарь – тестовод - дрожжевод; пекарь – формовщик теста; пекарь-машинист тесторазделочных машин; формовщик теста - машинист тесторазделочных машин; пекарь – кондитер; пекарь-мастер на базе основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;

уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **402** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **222** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **155** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **67** часов;

учебной практики – **180** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	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-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Раздел 1 ПМ 02. Приготовление дрожжевого теста МДК. 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	158	112	50	46	126	-
ПК 2.4	Раздел 2 ПМ 02. Приготовление бездрожжевого теста МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	64	43	18	21	54	-
	Учебная практика	180				180	-
	<i>Всего</i>	402	155	68	67	180	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1ПМ 02. Приготовление дрожжевого теста		284	
МДК. 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		158	
Тема 1.1. Приготовление пшеничного теста	Содержание	18	
	1. Изучение основных видов сырья для производства теста;	2	1
	2. Изучение вспомогательного сырья для производства теста;	2	
	3. Изучение методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;	1	2
	4. Изучение понятия о рецептуре и расчет производственных рецептур;	1	
	5. Изучение способов приготовления пшеничного теста.	1	
	6. Сущность процессов происходящих при замесе теста;	1	
	7. Изучение приготовления пшеничного теста на густых опарах;	2	
	8. Приготовление пшеничного теста на жидких опарах;	1	
	9. Приготовление пшеничного теста безопасным способом;	1	
	10. Приготовление пшеничного теста ускоренным способом;	1	
	11. Приготовление пшеничного теста по инновационной технологии;	1	

	12.	Приготовление теста с пониженными хлебопекарными свойствами;	1	
	13.	Приготовление пшеничного теста с применением улучшителей;	1	
	14.	Контрольная работа	2	
	Лабораторные работы		12	2
	1.	Органолептическая оценка качества пшеничной муки высшего и первого сорта;	2	
	2.	Органолептическая оценка маргарина и растительного масла;	2	
	3.	Органолептическая оценка качества сахарного песка и солевого раствора;	2	
	4.	Определение влажности и кислотности жидкой опары;	2	
	5.	Определение влажности и кислотности густой опары;	2	
	6.	Определение влажности и кислотности пшеничного теста;	2	
	Практические занятия		6	
	1.	Составление производственных рецептов на основе унифицированных рецептов для приготовления пшеничного теста;	2	
	2.	Расчет количества воды для замеса пшеничного теста расчетной влажности;	2	
	3.	Определение дефектов пшеничного хлеба, вызванных нарушением приготовления теста;	2	
	Самостоятельные работы		14	3
	1.	<i>Изучение методики определения готовности теста;*</i>	3	
	2.	<i>Изучение методики расчета и определение температуры воды для замеса опары;*</i>	3	
	3.	<i>Изучение видов тестомесильного оборудования, правила их эксплуатации;*</i>	4	
	4.	<i>Проработка конспекта. Подготовка к контрольной работе</i>	4	
Тема 1.2. Приготовление пшеничного теста на батонные и плетёные изделия	Содержание		4	
	1.	Приготовление теста на батонные изделия;	2	2
	2.	Приготовление теста на плетёные изделия;	2	
	Лабораторные работы		2	2
	1.	Определение влажности и кислотности теста на плетёные изделия;	2	
	Практические занятия		4	
	1.	Составление производственных рецептов на основе	2	

		унифицированных рецептур для приготовления теста на батонные изделия;		
	2.	Определение дефектов плетёных и батонных изделий вызванных нарушением приготовления теста;	2	
	Самостоятельные работы		9	3
	1.	<i>Изучение технологии приготовления теста на батонные изделия с наполнителями;*</i>	3	
	2.	<i>Изучение технологии приготовления теста на плетёные изделия с отделкой;*</i>	3	
	3.	<i>Составление технологических схем приготовления теста для плетёных изделий;*</i>	3	
Тема 1.3. Приготовление пшеничного теста на булочные и сдобные изделия	Содержание		12	2
	1.	Приготовление теста на булочные мелкоштучные изделия.	2	
	2.	Приготовление сдобного теста для мелкоштучных изделий	2	
	3.	Приготовление теста для высокорецептурных сдобных изделий;	2	
	4.	Приготовление теста для высокорецептурных сдобных изделий с улучшителями;	2	
	5.	Приготовление дрожжевого слоеного теста;	2	
	6.	Контрольная работа;	2	
	Лабораторные работы		6	2
	1.	Определение качества клейковины теста из муки первого сорта;	2	
	2.	Определение качества клейковины теста из муки высшего сорта;	2	
	3.	Определение влажности и кислотности сдобного теста;	2	
	Практические занятия		4	
	1.	Составление технологических схем на приготовление сдобного теста.	2	
	2.	Определение дефектов сдобных изделий вызванных нарушением приготовления теста;	2	
	Самостоятельные работы		6	3
	1.	<i>Изучение ассортимента мелкоштучных изделий;*</i>	2	
	2.	<i>Составление технологических схем приготовления теста для мелкоштучных изделий;*</i>	2	
	3.	<i>Проработка конспекта. Подготовка к контрольной работе;*</i>	2	
Тема 1.4. Приготовление пшеничного теста на	Содержание		8	2
	1.	Приготовление теста на сушку;	2	

бараночные и сухарные изделия	2.	Приготовление теста на баранку;	1	
	3.	Приготовление теста на бублик;	1	
	4.	Приготовление теста для простых сухарей;	1	
	5.	Приготовление теста для сдобных сухарей;	1	
	6.	Приготовление теста для сухарей с наполнителями;	1	
	7.	Контрольная работа;	1	
	Лабораторные работы		4	
	1.	Определение влажности теста на бараночные изделия	2	
	2.	Определение влажности теста на сухарные изделия;	2	
	Практические занятия		4	
	1.	Составление производственных рецептур на основе унифицированных рецептур для приготовления теста на бараночные изделия;	2	
	2.	Определение дефектов бараночных изделий вызванных нарушением приготовления теста;	2	
	3.			3
Самостоятельные работы		3		
1.	<i>Изучение ассортимента бараночных и сухарных изделий;*</i>	3		
Тема 1.5. Приготовление ржаного, ржано-пшеничного теста	Содержание		20	2
	1	Изучение способов приготовления ржаного теста	1	
	2	Производственный цикл жидких заквасок	1	
	3	Производственный цикл густых заквасок	2	
	4	Приготовление ржаного теста на жидких заквасках	2	
	5	Приготовление ржано-пшеничного теста на жидких заквасках	2	
	6	Приготовление ржано-пшеничного теста на жидких заквасках периодическим способом	2	
	7	Приготовление ржано-пшеничного теста на жидких заквасках непрерывным способом	2	
	8	Приготовление ржано-пшеничного теста на опарах	2	
	9	Приготовление ржано-пшеничного теста с применением заварок для улучшенных сортов хлеба	2	
	10	Приготовление ржано-пшеничного теста с применением пряностей и с различными наполнителями	1	
	11	Приготовление ржано-пшеничного теста для диетических сортов	1	

	хлеба		
12	Подготовка к контрольной работе	1	
13	Контрольная работа	1	
Лабораторные работы		4	2
2.	Определение влажности и кислотности закваски;	2	
3.	Определение кислотности ржано-пшеничного теста;	2	
Практические занятия		4	
1.	Составление производственных рецептур на основе унифицированных рецептур для приготовления ржано-пшеничного теста;	2	
2.	Определение дефектов ржаного хлеба вызванных нарушением приготовления теста;	2	
Самостоятельные работы.		14	3
1.	<i>Изучение ассортимента ржано-пшеничного хлеба;*</i>	4	
2.	<i>Изучение правил работы на тестоприготовительном оборудовании для ржано-пшеничного теста;*</i>	4	
3.	<i>Проработка конспекта .Подготовка к экзамену;*</i>	6	
Примерная тематика домашних заданий			
Составление опорного конспекта по приготовлению различных дрожжевых видов теста;			
Составление кроссвордов по приготовлению различных дрожжевых видов теста;			
Составление тестов по приготовлению различных дрожжевых видов теста;			
Подготовка докладов по приготовлению различных дрожжевых видов теста;			
Подготовка рефератов по приготовлению различных дрожжевых видов теста;			
Подготовка презентации по приготовлению различных дрожжевых видов теста;			
Учебная практика		126	
Виды работ			
Пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями;			
Взвешивание, растворение, дозирование необходимого сырья;			
Приготовление опар, заквасок, заварок и тестов;			
Оценивание качество опары, закваски, заварки и теста при замесе по органолептическим показателям;			
Определение различными методами готовность теста в процессе созревания;			
Раздел 2 ПМ 02.		118	
Приготовление бездрожжевого теста			
МДК. 02.02 Технология		64	

приготовления теста для мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Приготовление бездрожжевых видов теста	Содержание	25	
	1	Изучение характеристики основного сырья и требование к его качеству при приготовлении без дрожжевых видов теста;	2
	2	Изучение характеристики вспомогательного сырья и требование к его качеству при приготовлении без дрожжевых видов теста;	2
	3	Изучение правил хранения сырья;	2
	4	Изучение понятия о рецептуре и расчет производственных рецептур;	2
	5	Приготовление пресного слоёного теста	2
	6	Приготовление вафельного теста	2
	7	Приготовление пряничного теста	2
	8	Приготовление песочного теста	2
	9	Приготовление теста для медового полуфабриката	2
	10	Приготовление бисквитного теста	2
	11	Приготовление бисквитного теста для рулетов	1
	12	Приготовление заварного теста	1
	13	Приготовление воздушного теста	1
	14	Приготовление теста для различных видов кекса	1
	15	Контрольная работа	1
	Лабораторные работы		6
	1.	Определение влажности песочного теста;	2
	2.	Определение влажности бисквитного теста.	2
	3.	Определение массовой доли поваренной соли в кексах;	2
	Практические занятия		12
	1.	Составление технологических схем на приготовление пряничного теста.	2
	2.	Расчет рабочих рецептур на приготовление бисквитного теста;	2
	3.	Расчет рабочих рецептур на приготовление заварного теста	2
	4.	Определение дефектов слоёного полуфабриката вызванных нарушением приготовления теста;	2
			2

	5.	Составление технологических схем на приготовление песочного теста.	2	
	6.	Составление технологических схем на кекс «Творожный» и «Столичный»	2	
	Самостоятельная работа		21	3
	1.	<i>Изучение технологии приготовления бисквитного теста с наполнителями;*</i>	3	
	2.	<i>Изучение технологии приготовления песочного теста для печения;*</i>	3	
	3.	<i>Изучение технологии приготовления теста для бабы ромовой;*</i>	3	
	4.	<i>Изучение технологии приготовления теста для печения «Бантики»;*</i>	3	
	5.	<i>Изучение технологии приготовления теста для пирожного «Школьник»;*</i>	3	
	6.	<i>Подготовка к экзамену.*</i>	6	
Примерная тематика домашних заданий				
Составление кроссвордов по приготовлению различных без дрожжевых видов теста;				
Составление тестов по приготовлению различных без дрожжевых видов теста;				
Подготовка докладов по приготовлению различных без дрожжевых видов теста;				
Подготовка рефератов по приготовлению различных без дрожжевых видов теста;				
Подготовка презентации по приготовлению различных без дрожжевых видов теста;				
Учебная практика			54	
Виды работ				
Расчет и пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями при приготовлении без дрожжевых видов теста;				
Взвешивание, растворение, дозирование необходимого сырья;				
Приготовление различных видов без дрожжевого теста;				
Оценивание качества теста при замесе по органолептическим показателям;				
Всего			402	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

1. Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
2. Технологического оборудования хлебопекарного производства.

1. Учебная пекарня.

Лаборатория:

1. Химического и теххимического анализа.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

1. Комбинированный шкаф с классной доской;
2. Рабочий стол преподавателя;
3. Стул;
4. Стулья (скамейки) для обучающихся;
6. Компьютер преподавателя .

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- плакаты по темам «Приготовление теста для хлебобулочных изделий»

Оборудование мини-пекарни:

- просеиватель;
- печь ХПЭ-70;
- печь «Муссон-ротор»;
- машина тестоделительная «Восход ТД-2»;
- шкаф расстойный электрический «Бриз-122»;
- дежеопрокидыватель ДО-3;
- ванна моечная двухсекционная;
- вагонетки лотковые;
- тестомесильная машина «Прима140» с подкатной дежей;
- столы технологические;
- элеватор;
- автовесы;
- вытяжное устройство с пароконвектоматом;
- душ для мытья внутренней поверхности камеры;
- противни плоские хромированные;
- чаны для заварки;
- шкаф стерилизатор для обработки инвентаря;
- сушильный стеллаж;
- лоток хлебный;
- тележка складная;
- короб для транспортировки муки;
- сбивальная машина «Стар микс 152»;
- тестораскаточная машина для слоёного теста;
- холодильный шкаф;
- ларь холодильный;
- тестоокруглитель «Восход-ТО-5»
- тестозакаточная машина «Восход-ТЗ-3М»;
- тележка «шпилька»;
- кондитерский инвентарь(насадки, мешки);
- порционные весы;

- шкаф предварительной расстойки «Бриз плюс»;
- заварочная машина «ХЗМ-50»;
- формы хлебные;
- электрическая плита 2-х комфорочная «ЭП-2»;
- форма для бисквита;
- стеллаж для инвентаря.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- титровальная установка;
- прибор Чижова;
- сушильный шкаф;
- ступка;
- весы;
- холодильник;
- термостат;
- рефрактометры;
- лабораторная посуда (колбы, пробирки, мерные цилиндры, мерные ложки, тигли, бюретки, пипетки);
- лабораторные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013. Гриф Минобр.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2013. - 304 с. Гриф Минобр.
3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.
4. Калачев м. В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 288 с. Гриф Минобр.
5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М. : Мастерство. 2014.- 320 с. Гриф Минобр.
6. Медведев Г. М. Технология и оборудование макаронного производства.—М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013. Гриф Минобр.
7. Пашенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2006 – 389 с. Гриф Минобр.
8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
9. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий(Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пашенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. _М.: КолосС, 2014. – 215 с. Гриф Минобр.
10. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.

11. Пучкова Л. И., Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2013. – 559 с. Гриф Минобр.
12. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР- М.: Колос, 2013. Гриф Минобр.
13. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия. Гриф Минобр.
14. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.
15. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
16. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.
17. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2014. Гриф Минобр.
18. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учеб.-справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд-во, 2014. Гриф Минобр.

Дополнительные источники:

1. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2011. – 480 с.
2. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 1 2012.
3. Драгилев, АЖ Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учеб.», 2012. - 368 с.: ил.
4. Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2011. – 72 с.
5. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.- СПб.: ГИОРД, 2009.
6. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.-СПб.: ГИОРД, 2001.
7. Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2014.
8. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2010.
9. Рабочий адаптированный учебник по дисциплине Технология и организация хлебопекарного производства [Текст] / Г. П. Исаева. - Саратов: ФГОУ СПО "Саратовский финансово-технологический техникум".
10. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2001.
11. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2000.
12. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2000.
13. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. _ М., 2005.

Периодические издания

1. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность».
 2. Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»
 3. Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса
- Internet ресурсы:

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html
2. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
3. Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>
4. Сайт колледжа <http://www.sarftt.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивает учебно-методическими документами:

1. Учебной программой профессионального модуля
2. Календарно-тематическим планированием (КТМ);
3. Поурочными планами;
4. КИМами;

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется в соответствии с разработанными рекомендациями. Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по одним учебно-методическим печатным изданием по междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по профессиональному модулю за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего из 3 наименований отечественных журналов: «Пищевая промышленность», «Хлебопекарная и кондитерская промышленность».

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП по профессии «Пекарь» предусматриваются следующие виды практик: учебная практика.

При реализации данного модуля производственная практика проводится концентрировано, учебная проводится после изучения МДК. Продолжительность учебной практики- 6 часов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются техникумом по каждому виду практики.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин:

-Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

-МДК 01.01 «Технология производства дрожжей».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсам: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Мастера: квалификация на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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 2.1 Подготавливать и дозировать сырье.	1. Подготавливает основное сырьё в соответствии с нормативно-техническими документами; 2. Подготавливает вспомогательное сырьё в соответствии с нормативно-техническими документами; 3. Дозирует основное и вспомогательное сырьё в соответствии с рецептурами.	1-7: Сопоставление результатов формализованного наблюдения за деятельностью с эталоном. 8,9: сопоставление
ПК 2.2 Приготавливать теста различными способами согласно производственным рецептурам.	4. Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 5. Приготавливает различные виды теста в соответствии с технологией приготовления;	продуктов практической деятельности с эталоном.
ПК 2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	6. Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 7. Приготавливает различные виды опар, заквасок в соответствии с технологией приготовления; 8. Определяет готовность опар, заквасок, тестов в соответствии с технологией приготовления;	Дифференцированный зачет по учебной практике.
ПК 2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста.	9. Проверяет техническую готовность оборудования для дозирования компонентов, приготовления заквасок и тестов к работе в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда	Экзамен (квалификационный) комплексный

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления тестов организация работы; – соблюдение температурного и влажностного режима; – оценка эффективности и качества выполнения; 	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;	Инновационная информация по выполнению профессиональных задач.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные; 	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения; – взаимодействие с трудовым коллективом в процессе производственного обучения и производственной практики; 	Наблюдение за коммуникативными взаимоотношениями.
Брать на себя ответственность за работу членов бригады (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – взаимоконтроль; 	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;	Формализованное

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области разработки технологических процессов производства тестов;	наблюдение за соблюдением безопасных приемов в процессе обслуживания оборудования
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	– соблюдение техники безопасности;	