

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

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР

А.В. Анкудович Анкудович О.В.

« 30 » 08 2021 г

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК промышленных
биотехнологий

Протокол № 1 от 27 августа 2021 г.

М.А. Копосова Копосова М.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
19.01.04 ПЕКАРЬ
ПМ 03 Разделка теста.

Согласовано: М.А. Копосова

Печать, дата, подпись работодателя: 01.09.2021

Общество с ограниченной ответственностью
«АГРИКОЛ КОУЛДИНГ»
ИНН 5027065272 ОГРН 434545001
ОГРН 1205000035182
Кульдерит «Пыццел»
г. Киров, ул. Профсоюзная, 4/В

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, преподаватель специальных дисциплин

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)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. Разделка теста.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Разделка теста, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

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:

- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;

уметь:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста

знать:

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;

- способы разделки различных видов теста песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приемы отделки поверхности 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;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **568** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **178** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **122** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **56** часов;

учебной практики – **174** часа;

производственной практики – **216** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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 кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
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 3.1 ПК 3.4 ПК 3.6 ПК 3.7	Раздел ПМ.03.01 Разделка дрожжевого теста МДК.03.01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок	124	82	22	42	138	-
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.5	Раздел ПМ.03.02. Разделка бездрожжевого теста МДК.03.01. Технология разделки мучных кондитерских изделий.	60	40	10	20	36	-
	Учебная практика	174				174	
	Производственная практика,	216					216
	<i>Всего:</i>	568	124	48	62	174	216

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 ПМ.03.01 Разделка дрожжевого теста		256	
МДК.03.01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок		118	
Тема 1.1. Разделка и расстойка пшеничного теста	Содержание	36	
	1. Изучение характеристик технологических операций по разделке теста;	2	1
	2. Деление теста на куски	2	
	3. Округление тестовых заготовок;	2	
	4. Предварительная расстойка тестовых заготовок	2	
	5. Окончательное формование тестовых заготовок	2	
	6. Окончательная расстойка тестовых заготовок	2	
	7. Изучение способов сокращения и увеличения времени расстойки;	1	
	8. Изучение способов предохранения теста от заветривания	1	
	9. Технология разделки и расстойки пшеничного теста для формового и подового хлеба;	2	
	10. Технология разделки и расстойки теста на батонные изделия;	2	2
	11. Технология разделки и расстойки теста на плетёные изделия;	2	
	12. Технология разделки и расстойки теста на булочные изделия из муки в/с;	2	
	13. Технология разделки и расстойки теста на мелкоштучные булочные изделия.	2	

	14.	Технология разделки и расстойки теста на сдобные изделия механизированным способом;	2	
	15.	Технология разделки и расстойки теста на сдобные изделия ручным способом	2	
	16.	Изучение технологии разделки и расстойки теста высокорецептурных изделий	2	
	17.	Изучение технологии разделки и расстойки теста на слоёные изделия;	2	
	18.	Изучение технологии разделки и расстойки полуфабрикатов из замороженного теста;	2	
	19.	Контрольная работа;	2	
	Практические занятия		16	2
	1.	Расчет массы тестовой заготовки при выходе из тестоделителя	2	
	2.	Расчет количества вагонеток занятых под расстойкой	2	
	3.	Определение дефектов пшеничного хлеба, вызванные нарушением разделки и расстойки теста;	2	
	4.	Определение дефектов сдобных изделий, вызванные нарушением разделки и расстойки теста;	2	
	5.	Определение дефектов плетёных изделий, вызванные нарушением разделки и расстойки теста;	2	
	6.	Расчет количества люлек необходимых для расстойки тестовых заготовок	2	
	7.	Расчет количества кусков и количества делительных машин для различной производительности печи;	2	
	8.	Расчет количества вагонеток занятых под расстойкой в зависимости от производительности печи	2	
	Самостоятельные работы		16	3
	1.	<i>Изучение ассортимента пшеничного хлеба и хлебобулочных изделий; *</i>	3	
	3.	<i>Изучение технологии приготовления крошки «Штрейзель»*</i>	3	
	4.	<i>Изучение устройства и принцип работы тестоделительного оборудования; *</i>	4	
	5.	<i>Проработка материала конспект*</i>	2	
	6.	<i>Подготовка к экзамену*</i>	4	
Тема 1.2 Разделка и расстойка теста на бараночные и сухарные изделия	Содержание		14	2
	1.	Изучение разделки и расстойки теста на сушку;	2	
	2.	Изучение технологии разделки и расстойки теста на бублики и баранки;	2	
	3.	Изучение ассортимента сухарных изделий;	2	

		Изучение технологии разделки и расстойки теста на сухарные плиты;	2	
	4.	Изучение разделки сухарных плит на сухари	2	
	Практические занятия		2	2
	1.	Определение дефектов бараночных изделий, вызванные нарушением разделки и расстойки теста;	2	
	Самостоятельные работы		12	3
	1.	<i>Изучение устройства и принципа работы тестоделительных машин для сухарных изделий;*</i>	3	
	2.	<i>Изучение устройства и принципа работы тестоделительных машин для бараночных изделий*</i>	3	
	3.	<i>Составление технологических схем разделки теста для сухарных изделий;*</i>	3	
	4.	<i>Составление технологических схем разделки теста для бараночных изделий;*</i>	3	
Тема 1.3. Разделка и расстойка ржаного и ржано-пшеничного теста	Содержание		14	2
	1.	Изучение особенностей разделки и расстойки теста для ржаного и ржано-пшеничного хлеба;	2	
	2.	Изучение разделки и расстойки ржаного теста для формового хлеба;	2	
	3.	Изучение разделки и расстойки ржано-пшеничного теста для формового хлеба;	2	
	4.	Изучение разделки и расстойки ржано-пшеничного теста для подового хлеба;	2	
	5.	Изучение разделки и расстойки ржано-пшеничного теста с применением заварок для улучшенных сортов хлеба;	2	
	6.	Изучение органолептических показателей определения окончательной расстойки полуфабриката для ржаного хлеба;	2	
	7.	Контрольная работа	2	
	Практические занятия		4	
	1.	Определение дефектов формовых ржаных изделий, вызванных нарушением разделки и расстойки теста	2	
	2.	Определение дефектов подовых ржаных изделий, вызванные нарушением разделки и расстойки теста	2	
	Самостоятельные работы		8	
	1.	<i>Изучение устройства и принципа работы тестоделительных машин для ржаных видов хлеба;*</i>	2	
	2.	<i>Составление технологических схем разделки теста для ржаных видов хлеба;*</i>	2	

	3.	<i>Составление технологических схем разделки теста для ржано-пшеничных видов хлеба;*</i>	2	
	4.	<i>Проработка конспекта. Подготовка к экзамену</i>	2	
Примерная тематика домашних заданий				
Составление кроссвордов по разделке различных видов дрожжевого теста; Составление тестов по разделке различных видов дрожжевого теста; Подготовка докладов о разделке различных видов дрожжевого теста; Подготовка рефератов о разделке различных видов дрожжевого теста;				
Учебная практика Виды работ Деление теста на куски заданной массы, придавать им определенную форму; Проведение предварительной (промежуточной) расстойки; Придание окончательной формы тестовым заготовкам; Работать с полуфабрикатами из замороженного теста; Укладывание сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы; Смазывание и отделяние поверхности полуфабрикатов, контролирование качества окончательной расстойки полуфабрикатов; Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами; Обслуживание дежеподъемников, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста			138	
Раздел ПМ.03.02. Разделка бездрожжевого теста.			96	
МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий.			60	
Тема 2.1. Разделка бездрожжевых видов теста	Содержание		30	2
	1.	Изучение организации рабочего места;	2	
	2.	Изучение значения точности развеса теста и допустимые отклонения в весе готовых изделий и полуфабрикатов;	2	
	3.	Изучение способов разделки пресного слоёного теста;	2	
	4.	Изучение способов разделки вафельного теста;	2	
	5.	Изучение способов разделки пряничного теста ручным способом;	2	
	6.	Изучение способов разделки пряничного теста машинным способом	2	
	7.	Изучение разделки песочного теста для тортов и пирожных	2	
	8.	Изучение разделки песочного теста для отсадочных изделий	2	
	9.	Технология разделки теста для медового полуфабриката;	2	
	10.	Изучение разделки бисквитного теста для рулетов и пирожных	2	
	11.	Технология разделки бисквитного теста на основной полуфабрикат;	2	

	12.	Изучение разделки заварного теста;	2	
	13.	Изучение разделки воздушного теста;	2	
	14.	Изучение разделки теста для различных видов кекса;	2	
	15.	Контрольная работа	2	
	Практическая работа		10	
	1.	Составление технологических схем определяющих порядок разделки песочного теста;	2	
	2.	Составление технологических схем определяющих порядок разделки теста на медовый полуфабрикат;	2	
	3.	Составление технологических схем определяющих порядок разделки заварного теста;	2	
	4.	Определение дефектов бисквитного полуфабриката вызванные нарушением разделки теста;	2	
	5.	Определение дефектов воздушного полуфабриката, вызванные нарушением разделки теста;	2	
	Самостоятельная работа		21	
	1.	<i>Изучение устройства и принципа работы тестопрокаточной машины;*</i>	6	3
	2.	<i>Изучение устройства и принципа работы пряничной линии;*</i>	3	
	3.	<i>Изучение устройства и принципа работы вафельной линии;*</i>	6	
	4.	<i>Подготовка к экзамену*</i>	6	
Примерная тематика домашних заданий				
Составление кроссвордов по разделке различных видов бездрожжевого теста;				
Составление тестов по разделке различных видов бездрожжевого теста;				
Подготовка докладов о разделке различных видов бездрожжевого теста				
учебная практика			36	
Виды работ				
Производство разделки мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;				
Дифференцированный зачет				
Производственная практика			216	
Виды работ				
Деление теста вручную;				
Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;				
Работы на тестоделительных машинах;				
Работы на машинах для формования тестовых заготовок;				
Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста;				
Настройка и регулирование режимов работы оборудования;				
Устранение мелких неполадок оборудования;				

Дифференцированный зачет Отчет Экзамен (квалификационный) комплексный		
Всего	568	

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.

Учебная пекарня.

Лаборатория:

1. Химического и технохимического 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»;
- дежеопркидыватель ДО-3;
- ванна моечная двухсекционная;
- вагонетки лотковые;
- тестомесильная машина «Прима 140» с подкатной дежей;
- столы технологические;
- элеватор;
- автовесы;
- вытяжное устройство с пароконвектоматом;
- душ для мытья внутренней поверхности камеры;
- протвину 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 производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2015. 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», 2015. - 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, 2015 - 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 рецептов технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2000.
 12. Сборник рецептов 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 хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>
4. Сайт колледжа <http://www.sarfft.ru/>
5. Интернет ресурсы: kuking.net
hlebopechka.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 и производственная практика.

При реализации данного модуля производственная практика проводится концентрировано, учебная проводится после изучения МДК. Продолжительность учебной практики- 6 часов, производственной практики- 7,2 часа.

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин:

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

-МДК01.01

-МДК02.01;

-МДК02.02

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
ПК3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	1. Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 2. Производит деление теста на куски в ручную и с помощью тестоделительных машин в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;	1-9: Сопоставление результатов формализованного наблюдения за деятельностью с эталоном.
ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	3. Производит формование тестовых заготовок в ручную в соответствии с технологической инструкцией; 4. Производит формование тестовых заготовок с применением формующего оборудования в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;	10-11: сопоставление продуктов практической деятельности с эталоном.
ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	5. Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 6. Производит разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста, в соответствии с технологией приготовления;	Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике.
ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	7. Разделяет полуфабрикаты из замороженного теста в соответствии с технологией приготовления;	
ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	8. Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 9. Производит укладку сформованных полуфабрикатов в соответствии с инструкциями	
ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	10. Проверяет техническую готовность оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда	
ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	11. Проверяет техническую готовность оборудования для окончательной расстойки и регулирования режимов расстойки полуфабрикатов 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	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разделки теста; – оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки деления теста;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные;	Инновационная информация по выполнению профессиональных задач. Наблюдение за коммуникативным и взаимоотношениям и.
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов бригады (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;	Формализованное наблюдение за Соблюдением безопасных приемов в процессе обслуживания оборудования
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области разработки технологии разделки и деления теста	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	– соблюдение техники безопасности	