

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1.

к ППССЗ по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

2024 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ (ПО ВЫБОРУ)»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
<p>Уметь</p>	<p>визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучнокондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>Знать</p>	<p>назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического</p>

	<p>оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объём образовательной нагрузки (всего) - 590 часов;

Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем, на освоение МДК – 404 часа;

Учебная практика – 72 часа;

Производственная практика – 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Обучение по МДК					Практики	
			Лекции	В том числе				Учебная	Производственная
Лабораторных и практических занятий	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа		Консультации					
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	192	98	90		2	2		
ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2	МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	212	92	86	30	2	2		
	УП.01 Учебная практика	72						72	
	ПП.01 Производственная практика	108							108
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	590	190	176	30	4	4	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	ОК, ПК
1	2	3	
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)		590/394	
МДК. 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		192/94	
Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании	Содержание	26/ 20	ОК 01 ОК 09
	1. Классификация оборудования	2	
	2. Технологические схемы производства	2	
	3. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20/20	ОК 01 ОК 09
	1. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий	2	ПК 1.1 ПК 1.2
	2. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий	2	
	3. Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий	2	
	4. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию хлебопекарного и макаронного производства	2	
	5. Компрессионная станция для транспортирования муки	2	
	6. Переключатели	2	

	7.Фильтры	2		
	8.Бункеры для хранения муки	2		
	9. Конструкция насосов для перекачки жидкого сырья на хлебопекарных и макаронных предприятиях	2		
	10.Просеивали муки с барабанным ситом	2		
Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций. Технологическое оборудование хлебозаводов	Содержание	68/46		
	Оборудование для транспортирования и хранения муки	2	ОК 01 ОК 09	
	Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья	2		
	Оборудование для подготовки сырья к производству	2		
	Оборудование для дозирования сырья	2		
	Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства	2		
	Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья	2		
	Оборудование для дозирования жидких компонентов	2		
	Установки для дозирования заквасок	2		
	Тестоприготовительные агрегаты периодического действия	2		
	Оборудование для деления и формирования полуфабрикатов	2		
	Оборудование для растойки тестовых заготовок	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	46/46		ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Транспортеры	2		

Нории	2
Погрузчики	2
Зерносклады	2
Закромные и напольные зерносклады из местных материалов	2
Элеваторы	2
Силосы	2
Хлебопекарные печи	2
Тепловое оборудование	2
Холодильное оборудование	2
Линии выработки формового хлеба	2
Линии выработки подовых изделий	2
Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий	2
Линии выработки специальных сортов хлебобулочных изделий	2
Оборудование для подготовки сырья и приготовление однородных смесей	2
Оборудование для формирования полуфабрикатов	2
Оборудование для отделки изделий	2
Комплексная механизация работ в хлебохранилищах	2
Оборудование для транспортировки и сортировки продукции	2

	Хлебоукладочные агрегаты	2		
	Оборудование для охлаждения и замораживания продукции	2		
	Машины для фасовки и упаковки	2		
	Автоматические регуляторы и контрольно-измерительные приборы	2		
Тема 1.3. Технологическое оборудование кондитерских предприятий	Содержание	46/24		
	Специализированное оборудование кондитерского производства	2	OK 01 OK 09	
	Оборудование для производства карамели	2		
	Оборудование для перетягивания и формирования жгута из карамельной массы	2		
	Оборудование для производства конфет	2		
	Оборудование для глазирования корпусов конфет и других кондитерских изделий	2		
	Оборудование для производства шоколада	2		
	Оборудование для прессования какао тертого и производства какао-порошка	2		
	Оборудование для производства мармелада, пастилы и зефира	2		
	Оборудование для упаковывания Кондитерских изделий	2		
	Оборудование для упаковывания в торговую тару	2		
	Поточные линии кондитерского производства	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24 /24		OK 01 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья. Нормативная документация	2		

	Виды, назначение и принцип действия оборудования для производства карамели и драже	2	
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для производств конфет и ириса	2	
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для производства шоколада и какао – порошка	2	
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для производства пастиломармеладных изделий	2	
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для производства халвы	2	
	Виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки сахаристых кондитерских изделий	2	
	Оформление производственной и технологической документации при производстве драже и халвы	2	
	Дефекты карамели и причины их вызывающие	2	
	Дефекты при приготовлении различных конфетных масс	2	
	Виды брака при приготовлении пастило-мармеладных изделий и способы предупреждения брака	2	
	Ресурсосберегающие виды оборудования для производства сахаристых кондитерских изделий	2	
Тема 1.4. Технологическое оборудование макаронных предприятий	Содержание	48/2	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Машинно-аппаратурная макаронных изделий	2/2	
	Классификация макаронных предприятий и оборудования	2	
	Оборудование для хранения и подготовки сырья к производству, замеса теста и формования макаронных изделий	2	

	Тестосмесители	2	
	Прессующее устройство и система вакуумирования	2	
	Конструкции шнековых прессов	2	
	Техническое обслуживание прессов	4	
	Матрицы как основной рабочий орган макаронного пресса	4	
	Высокотемпературное формование макаронных изделий	4	
	Машины для мойки матриц	4	
	Назначение и классификация машин и механизмов для разделки	4	
	Оборудование для раскладки макаронных изделий	2	
	Оборудование для сушки коротких и длинных макаронных изделий	2	
	Оборудование для накопления и стабилизации макаронных изделий	2	
	Смесители для макаронного теста	2	
	Оборудование для формования макаронных изделий	2	
	Оборудование для разделки сырых макаронных изделий	2	
	Оборудование для сушки макаронных изделий	2	
	Поточные линии макаронного производства	2	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		2/2	
	Консультация	2	

		Всего	192	
МДК. 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			212/120	
Тема 1.1 Введение. Значение хлеба в жизни человека. Пищевая ценность, ее составляющая. Перспективы развития	Содержание		50/26	ОК 01 ОК 09
	Введение. Значение хлеба в жизни человека. Строение зерна пшеницы и ржи Понятия о хлебопекарных свойствах муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки, цвет, газообразующая способность		2	
	Особенности белково-протеиназного и углеводно-амилазного комплекса ржаной муки в отличии от пшеничной Основное сырье хлебопекарного производства Поваренная соль. Вода. Хлебопекарные дрожжи.		2	
	Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Характеристика и применение в промышленности. Процессы, происходящие в муке при хранении. Подготовка ее к производству. Хранение муки в тарных и бестарных складах. Новые виды транспортировки муки.		2	
	Замес теста. Процессы, происходящие при замесе. Влияние интенсивности замеса на свойства теста и качество хлеба		2	
	Способы разрыхления теста. Основной способ. Биологические изменения в тесте при брожении. Определение готовности теста и разделке.		2	
	Приготовление пшеничного теста опарным и безопарным способом. Сущность и сравнительная характеристика		2	
Ускоренные способы приготовления пшеничного теста на жидкой опаре и КМКЗ		2		
Приготовление ржаного теста. Высокая кислотность ржаного полуфабриката. Ее значение. Виды заквасок и их микрофлора Предварительная и окончательная расстойка. Ее технологическое значение.		2		
Режимы выпечки, их регулирование. Упек. Его технологическое значение. Факторы, влияющие на упек.		2		
Факторы, влияющие на усушку. Сохранение свежести- способы современные Выход готовых изделий. Факторы, влияющие на выход. Потери и заготовки в хлебопекарном производстве. Расчет выхода.		2		

Способы повышения качества хлеба. Использование нетрадиционного сырья и специальные улучшители. Дефекты и болезни хлеба. Дефекты, вызванные нарушением технолог. процесса и низким качеством сырья	2	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
Булочные и сдобные изделия. Особенности производства этих групп изделий. Бараночные изделия. Их характеристика стадии. Сдобные сухари. Технологическая схема. Понятие о простых сухарях	2	
В том числе практических и лабораторных занятий	26/26	
Анализ органолептических и физико-химических показателей качества муки	2	
Определение количества и качества клейковины по ГОСТ 27839-88	2	
Определение хлебопекарных свойств ржаной муки по автолитической активности	2	
Влияние различного количества дрожжей соли в тесте на качество теста	2	
Определение влияния механического воздействия на тесто при его замесе, и на качество хлеба.	2	
Определение влияния способа приготовления пшеничного теста (опарным и безопарным способом) на хлеба.	2	
Изучение влияния дозировки жидкой закваски на продолжительность брожения теста качество хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки	2	
Определение влияния продолжительности, температуры и массы тестовой заготовки на качество хлеба	2	
Определение зависимости величина упека от режима выпечки и массы изделия.	2	
Влияние улучшителей на процесс брожения и качество хлеба	2	
Дефекты хлеба, вызванные нарушением технологического процесса	2	
Изучение влияния отдельных компонентов на свойства теста, качество булочных изделий	2	

	Изучение технологических приемов разделки сдобных изделий	2	
Тема 1.2. Технология сдобных, кондитерских изделий	Содержание	34/20	ОК 01 ОК 09
	Подготовка кондитерского сырья к производству Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	2	
	Замес теста и способы его разрыхления	2	
	Дрожжевое тесто и изделия из него Бездрожжевое тесто и изделия из него	2	
	Технология сдобных изделий. Ассортимент сдобных изделий	2	
	Технология булочной мелочи Технология любительских изделий	2	
	Технология слоеных изделий Ассортимент кондитерских изделий	2	
	Национальные кондитерские изделия Стандартизация и контроль качества продукции	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20/20	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных продуктов	2	
	Решение задач. Правила их решения	2	
	Расчет сырья для приготовления изделий из теста	2	
	Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве хлебобулочных изделий	2	
	Расчет взаимозаменяемого сырья при производстве мучных кондитерских изделий	2	
	Расчет количества муки на замес порции теста	2	
	Расчет рабочих рецептур мучных кондитерских изделий	2	

	Расчет количества воды для замеса теста заданной влажности	2	
	Расчет массовой доли сахара и жира в сдобных булочках, мучных кулинарных и кондитерских изделиях	2	
	Расчет пищевой и энергетической ценности готовых изделий	2	
Тема 1.3. Технология хлеба	Содержание	38/12	ОК 01 ОК 09
и хлебобулочных изделий	1. Значение хлеба в питании населения. История развития хлебопечения. Хлебопекарная промышленность	2	
	2. Технологическая схема приготовления хлеба	2	
	3. Сырьё хлебопекарного производства	2	
	4. Приёмка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	2	
	5. Приготовление теста	2	
	6. Разделка теста	2	
	7. Выпечка хлеба	2	
	8. Хранение и транспортирование хлеба	2	
	9. Выход хлеба. Факторы влияющие на выход	2	
	10. Ассортимент хлебобулочных изделий	2	
	11 Качество хлеба	2	
	12. Дефекты и болезни хлеба	2	
	13. Технохимический контроль хлебопекарного производства	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	OK 01 OK 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	1. Контроль качества основного сырья	2	
	2. Контроль качества дополнительного сырья	2	
	3. Составление рецептуры для приготовления теста	2	
	4. Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного производства	2	
	5. Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов	2	
	6. Оценка качества хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.4. Технология макаронных изделий	Содержание	28/12	OK 01 OK 09
	1. Классификация макаронных изделий	2	
	2. Технологические схемы производства макаронных изделий	2	
	3. Хранение и подготовка сырья к производству	2	
	4. Приготовление теста	2	
	5. Формование макаронных изделий	2	
	6. Разделка сырых макаронных изделий	2	
	7. Сушка макаронных изделий	2	
	8. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	12/12
	1. Определение макаронных свойств муки	2	

	2. Составление рецептуры макаронного теста	2	
	3. Определение качества макаронных изделий	2	
	4. Определение варочных свойств макаронных изделий	2	
	5. Расчёт и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	2	
	6. Оценка качества макаронных изделий	2	
Тема 1.5. Технология кондитерских изделий	Содержание	28/18	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Характеристика сырья	2	
	Технология карамели Технология шоколада	2/2	
	Технология конфет	2	
	Технология халвы	2	
	Технология мармелада и пастилы	2	
	Технология мучных кондитерских изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16	ОК 01 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	1. Изготовление и определение показателей качества карамели	4	
	2. Изготовление и определение показателей качества помады	4	
	3. Изготовление и определение показателей качества пластового мармелада	4	
	4. Изготовление и определение показателей качества печенья	2	
	5. Изготовление и определение показателей качества пряников	2	

<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2</p>	<p>2/2</p>	
<p>Консультации</p>	<p>2</p>	
<p>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО) Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(ам). Тематика курсовых проектов (работ)</p>	<p>30/30</p>	
<p>Учебная практика раздела Виды работ 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста 4. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом 5. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом 6. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии 7. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах 8. Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок 9. Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов 10. Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей 11. Приготовление мелкоштучных изделий опарным способом из пшеничной муки. 12. Приготовление мелкоштучных изделий безопарным способом из пшеничной муки.</p>	<p>72</p>	
<p>Производственная практика Виды работ 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 4. Работа в производственно-технологической лаборатории 5. Производство карамели. Производство шоколада 6. Производство пастильных изделий. Производство халвы. Производство мармеладных изделий 7. Производство печенья. Производство пряников. Производство вафель 8. Производство макаронных изделий. Производство макаронных изделий быстрого приготовления 9. Технология производства пшеничного хлеба. Технология производства ржаного хлеба</p>	<p>108</p>	

10. Технология производства ржано-пшеничного хлеба. Технология производства пшенично-ржаного хлеба.		
11. Производство заварных хлебобулочных изделий из муки пшеничной		
12. Применение хлебопекарных смесей при производстве сдобных хлебобулочных изделий		
13. Применение хлебопекарных смесей при производстве тостового хлеба из муки пшеничной		
14. Производство хлебобулочных изделий с применением нетрадиционных видов муки. Производство батонов по традиционной технологии		
15. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки со слабой клейковиной и с применением хлебопекарных улучшителей окислительного действия		
Экзамен	6	
Всего	590	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья

Автоматизированное рабочее место преподавателя, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда.

Производственная практика

Оборудование для транспортирования и хранения муки

Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья

Оборудование для подготовки сырья к производству

Оборудование для дозирования сырья

Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья

Оборудование для дозирования жидких компонентов

Установки для дозирования заквасок

Тестоприготовительные агрегаты периодического действия

Оборудование для деления и формирования полуфабрикатов

Оборудование для растойки тестовых заготовок

Транспортеры

Погрузчики

Хлебопекарные печи

Холодильное оборудование

Линии выработки формового хлеба

Линии выработки подовых изделий

Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий

Линии выработки специальных сортов хлебобулочных изделий

Оборудование для подготовки сырья и приготовление однородных смесей

Оборудование для формирования полуфабрикатов

Оборудование для отделки изделий

Хлебоукладочные агрегаты

Оборудование для охлаждения и замораживания продукции

Машины для фасовки и упаковки

Автоматические регуляторы и контрольно-измерительные приборы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже

печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места ОИЦ «Академия» 2023
3. Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и	Экспертное наблюдение при выполнении
техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p>глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	лабораторной работы, решении ситуационных задач
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает	Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач

<p>технологическими инструкциями</p>	<p>исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях

Саров, 2024

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	28
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	31
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	39
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	40

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

1.1.1. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД.2.	Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.1.2. Общие компетенции:

Шифр компетенций	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,
- планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения без- опасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,
- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,
- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

уметь:

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,

- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме,
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве,
- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,
- оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени;

знать:

- принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей,
- принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,
- принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,
- способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.

1.2 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объём образовательной нагрузки (всего) - 390 часов;

Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем, на освоение МДК – 204 часа;

Учебная практика – 72 часа;

Производственная практика – 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1-2.2	МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	204	200	88	-	4	-	4	-	-
	Учебная практика	72							72	-
	Производственная практика	108								108
	Экзамен по модулю	6								
Всего:		390	200	88	-	4		4	72	108

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			
МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
Тема 1.1. Основное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	30/8	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	Введение. Значение, задачи и содержание курса. Различные виды муки. Типы и сорта муки. Виды помолов пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Требования к качеству пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Требования к качеству ржаной муки. Стандарты и нормы, определяющие качество различных сортов муки. Отруби. Хлопья. Цельнозерновая мука. Зерновые продукты, требования к качеству. Дрожжи прессованные, дрожжи хлебопекарные сушеные. Требования к качеству дрожжей. Химические разрыхлители. Вода (виды, по ГОСТ). Требования к качеству воды. Пищевая поваренная соль. Требования к качеству соли.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	
	Практическая работа №1. Определение хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки. Практическая работа №2. Органолептическая оценка качества различных сортов муки. Практическая работа №3. Изучение «Показателей качества пшеничной муки» по ГОСТ. Практическая работа №4. Требования, предъявляемые к воде (СанПиН). Показатели качества различных сортов поваренной соли.		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	36/16	

Дополнительное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Сахар и сахаросодержащие продукты, требования к качеству. Молоко и молочные продукты, требования к качеству. Яйца и яичные продукты, требования к качеству. Жиры и масла, требования к качеству. Крахмал. Требования к качеству крахмала. Солод. Орехи. Фруктово-ягодные продукты. Пряности и их виды. Их использование. Эссенции ароматические пищевые. Их использование. Пищевые добавки. Требования к качеству этих продуктов.		ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16/16	
	Практическая работа №1. Органолептическая оценка качества воды. Практическая работа №2. Органолептическая оценка качества химических разрыхлителей. Практическая работа №3. Проверка соответствия качества молочных продуктов по действующим ГОСТ. Практическая работа №4. Проверка соответствия качества яичных продуктов по действующим ГОСТ.		
Тема 1.3. Прием и хранение основного и дополнительного сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала	46/28	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	Приемка и хранение муки. Отбор проб муки для контроля ее качества. Приемка и хранение дрожжей. Приемка и хранение соли. Сахар, сахаристые продукты и подсластители. Приемка и хранение. Продукты масложировые, их приемка и хранение. Приемка и хранение молока и молочных продуктов. Приемка и хранение яиц и яичных продуктов. Приемка и хранение орехов, пряностей, крахмала, фруктово-ягодных продуктов. Оборудование для внутризаводского транспортирования и хранения сырья. Правила безопасной эксплуатации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	28/28	

	<p>Практическая работа №1. Оформление приемо-сдаточной документации на получение сырья.</p> <p>Практическая работа №2. Способы хранения и размещения сырья на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности.</p> <p>Практическая работа №3. Процессы, протекающие при хранении сырья. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Способы снижения потерь сырья при хранении.</p> <p>Практическая работа №4. Оформление производственной технологической документации при хранении и при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.</p> <p>Практическая работа №5. Профилактические и активные меры для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации.</p> <p>Практическая работа №6. Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования.</p> <p>Практическая работа №7. Составление схемы внутрискладского размещения сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения.</p>		
Тема 1.4. Подготовка сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		
	Подготовка сахара, жиров, молочных и яичных продуктов для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4/4	
	Практическая работа №1. Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей.		
	Практическая работа №2. Подготовка сахара, жиров, молочных и яичепродуктов.		
Тема 1.5. Обеспечение технологического процесса приготовления	Содержание учебного материала	14/8	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
	Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.		
	Обеспечение технологического процесса приготовления макаронных изделий.		
	Обеспечение технологического процесса приготовления кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8/8	

хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<p>Практическая работа №1. Понятие о рецептуре. Утвержденные (унифицированные) и производственные рецептуры. Нормативно-техническая документация.</p> <p>Практическая работа №2. Составление классификации способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки.</p> <p>Практическая работа №3. Составление технологических схем приготовления пшеничного теста с указанием режимов.</p> <p>Практическая работа №4. Приготовление макаронного теста. Учет качества муки.</p>		
Тема 1.6. Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба,	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Автоматизированные технологические линии для производства хлеба. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.</p> <p>Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.</p> <p>Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.</p>	30/16	ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	<p>Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.</p> <p>Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическая работа №1. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлеба. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлеба.</p> <p>Практическая работа №2. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлебобулочных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий.</p> <p>Практическая работа №3. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства макаронных изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства макаронных изделий.</p> <p>Практическая работа №4. Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства кондитерских изделий. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства кондитерских изделий.</p>	16/16	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	18/8	

<p>Причины возникновения брака при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Понятие бракованная продукция. Причины возникновения брака при производстве хлеба. Способы устранения дефектов.</p> <p>Причины возникновения брака при производстве хлебобулочных изделий. Способы устранения дефектов.</p> <p>Причины возникновения брака при производстве макаронных изделий. Способы устранения дефектов.</p> <p>Причины возникновения брака при производстве кондитерских изделий. Способы устранения дефектов.</p>		<p>ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	8/8	
	<p>Практическая работа №1. Изучение дефектов хлеба. Нормы на производственный брак хлеба.</p> <p>Практическая работа №2. Изучение дефектов хлебобулочных изделий. Нормы на производственный брак хлебобулочных изделий.</p> <p>Практическая работа №3. Изучение дефектов макаронных изделий. Нормы на производственный брак макаронных изделий.</p>		
	<p>Практическая работа №4. Изучение дефектов кондитерских изделий. Нормы на производственный брак кондитерских изделий.</p>		
<p>Тема 1.8. Обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлеба.</p> <p>Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий.</p> <p>Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий.</p> <p>Правила безопасного обслуживания автоматизированных технологических линий производства кондитерских изделий.</p> <p>Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлеба.</p> <p>Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлебобулочных изделий.</p>	14	<p>ОК 01-09; ПК 2.1; ПК 2.2</p>

	Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве макаронных изделий.		
Самостоятельная работа обучающихся	<ol style="list-style-type: none"> 1. Безопасное обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлебобулочных изделий. 2. Безопасное обслуживание автоматизированных технологических линий производства макаронных изделий. 	4	
	<p>Учебная практика (виды работ)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оформление документации на полученное сырье для производства хлеба. 2. Способы размещения сырья на предприятиях хлебопекарной промышленности. 3. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Способы снижения потерь сырья при хранении. 4. Использование технологической документации при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. 5. Меры профилактики для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации. 6. Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении. 7. Внутрискладское размещение сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения. 8. Изучение дефектов хлеба. Нормы на производственный брак хлеба. 9. Изучение дефектов хлебобулочных изделий. Нормы на производственный брак хлебобулочных изделий. 10. Изучение дефектов макаронных изделий. Нормы на производственный брак макаронных изделий. 11. Изучение дефектов кондитерских изделий. Нормы на производственный брак кондитерских изделий. 12. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий. 	72	
	<p>Производственная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила приемки сырья различных видов. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья. 2. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности. Расчет выборки, определение пробы. 	108	

<p>3. Порядок пробоотбора. Требования к качеству различных видов сырья. Порядок оценки качества сырья.</p> <p>4. Приемка по количеству. Оформление приемочной документации.</p> <p>5. Размещение сырья на хранение. Передача сырья в производство.</p> <p>6. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов.</p> <p>7. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов. Правила первичной переработки сырья.</p> <p>8. Технологические инструкции по первичной переработке.</p> <p>9. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья.</p> <p>10. Учет и выход сырья.</p> <p>11. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья.</p> <p>12. Нормативное обеспечение первичной обработки.</p> <p>13. Упаковка и хранение продукции.</p> <p>14. Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия.</p> <p>15. Изучение порядка пробоотбора, выполнение работ по пробоотбору и подготовке проб к анализу</p>		
Экзамен	6	
Всего	390	

3 Условия профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению реализации

Кабинет процессов и аппаратов пищевых производств

Автоматизированное рабочее место преподавателя, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

Производственная практика

Автоматизированные технологические линии для производства хлеба.

Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий.

Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий.

Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная печатные издания:

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

Основная электронные издания:

Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, <input type="checkbox"/> принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, <input type="checkbox"/> принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, <input type="checkbox"/> способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> знает принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, <input type="checkbox"/> знает принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, <input type="checkbox"/> знает принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, <input type="checkbox"/> знает способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; - знает материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени. 	<p>Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> · рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; · рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, · планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; · оформлять и проверять планы работ по установленной форме, · применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и 	<ul style="list-style-type: none"> · рассчитывает выход готовой продукции в ассортименте; · рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, · планирует работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; · оформляет и проверяет планы работ по установленной форме, · применяет методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой 	<p>Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.</p>

<p>готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве,</p> <p>использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</p> <p>осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</p> <p>принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>вести учет рабочего времени;</p>	<p>продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>рассчитывает потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>проводит инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывает бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивает безопасные условия труда на производстве,</p> <p>использует различные методы контроля работы трудового коллектива;</p> <p>осуществляет анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</p> <p>принимает управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,</p> <p>оформляет учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>проверяет правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составляет отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>ведет учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>определяет потребности в рабочей силе;</p> <p>ведет учет рабочего времени;</p>	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе
производства продуктов питания из растительного сырья**

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	44
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	48
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	60
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	61

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химикобактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
<p>Уметь</p>	<p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить</p>

	<p>индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативнотехнической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физикохимический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
Знать	<p>требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к</p>

	<p>реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объём образовательной нагрузки (всего) - 578 часов;

Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем, на освоение МДК – 392 часа;

Учебная практика – 72 часа;

Производственная практика – 108 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.								
			лекции	Обучение по МДК					Практики		
				В том числе					Учебная	Производственная	
				Лабораторных. и практических. занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	консультации			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	196	102	90		2		2			
ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	196	98	88	-	2	6	2			
	УП.03 Учебная практика	72								72	
	ПП.03 Производственная практика	108									108
	Промежуточная аттестация	6									
	Всего:	578	200	178		4	6	4	72	108	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	ОК, ПК
1	2	3	
ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		578/ 364	
МДК 03.01 Производственно-технологический контроль		196/94	
Тема 1.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции. Производственнотехнологический контроль.	Содержание	54/28	ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Система контроля качества перерабатывающей промышленности.		
	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.		
	Организация контроля качества на предприятиях отрасли		
	Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.		
	Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.		
	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания		
	Технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья.		
Пооперационный производственный контроль.			

	<p>Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор</p> <p>Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.</p> <p>Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа 1</p> <p>Программа производственно-технологического контроля производства. 2</p> <p>Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	28/28	
	<p>1. Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли. Составление примерной программы (плана) производственного контроля</p> <p>2. Составление схемы технологического контроля на этапах процесса производства.</p> <p>3. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.</p> <p>4. Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа</p> <p>5. Общие методы анализа на производстве</p> <p>6. Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.</p>		
	<p>7. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.</p>		
<p>Тема 1.2. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение производственных документов по</p>	<p>Содержание</p>	58/32	
	<p>Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.</p> <p>Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.</p>		<p>ОК 01 ОК 09 ПК 3.1</p>

производственнотехнологическому контролю	Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения	
	Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.	
	Сертификация и декларирование продукции	
	Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.	
	Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	
	Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.	
	Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	
	Общие понятия и группы показателей качества хлебобулочных изделий.	
	Введение лабораторной документации по контролю качества и безопасности сырья и продуктов.	
	Органолептические показатели качества хлеба и сырья.	
	Методы определения показателей качества продукции. Классификация методов	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	32/32
	1. Организация работы лаборатории на хлебопекарных предприятиях	
	2. Организация работы лаборатории на крупяном производстве	
	3. Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	
4. Приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство		
5. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.		

	6. Производственный входной и текущий контроль качества сырья и вспомогательных материалов.		
	7. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.		
	8. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.		
Тема 1.4. Физикохимические свойства и методы исследования	Содержание	78/30	
	1. Физико-химические методы исследования муки.		ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	2.Правила отбора проб, подготовка к анализу и требования к физико-химическим показателям		
	Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия.		
	Изучение Положения о производственных лабораториях и должностных инструкций работников лаборатории.		
	Изучение материально-технического оснащения, систематизация информации.		
	Изучение порядка пробоотбора, выполнение работ по пробоотбору и подготовке проб к анализу.		
	Изучение вопросов организации входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции.		
	Изучение нормативной документации, используемой в работе лаборатории.		
	Освоение на практике используемых методов и методик анализа		
	Выполнение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.		
	Заполнение бланков результатов анализа.		
	Составление графиков контроля.		
	Заполнение лабораторных журналов		

Организация работы производственной лаборатории: цель деятельности, функции, обязанности, место в структуре предприятия.		
Материально-техническое оснащение.		
Функционал работников лаборатории.		
Организация входного контроля сырья, контроля полуфабрикатов, контроля готовой продукции.		
Нормативная документация, используемая в работе.		
Графики контроля.		
Используемые методы и методики.		
Наличие аттестации, документационное обеспечение работы лаборатории.		
Организация и проведение дегустационного анализа на производстве.		
Технологическая схема производства продукта.		
Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.		
В том числе практических занятий и лабораторных работ	30/30	
1. Методики определения мукомольных свойств зерна.		
2. Методики определения хлебопекарных и крупяных свойств зерна.	2	
3. Определение физико-химических показателей качества хлебопекарной муки		
4. Определение физико-химических показателей качества ржаной муки		
5. Влияние продолжительности варки и степени целостности на пищевые достоинства различных круп		
6. Определение физико-химических показателей сахара		
7. Определение физико-химических показателей солода		
8. Определение физико-химических показателей яиц и яичных продуктов.		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1	2	
1. Общие понятия и группы показателей качества.		
2. Введение лабораторной документации по контролю качества и безопасности сырья и продуктов.		
3. Методы определения показателей качества продукции. Классификация методов		

4.Органолептические показатели.			
Консультации		2	
Дифференцированный зачет		2	
МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		196/90	
Тема 1.1. Контроль качества продукции	Содержание	50/28	
	Характеристика основного сырья для производства продуктов питания		ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Технологии производства продуктов питания из растительного сырья		
	Контроль качества продуктов питания из растительного сырья.		
	Контрольная работа		
	Производственный контроль на этапах технологического процесса		
	Методы контроля качества хлебопекарной продукции.		
	Испытательные лаборатории для предприятий		
	Контроль качества макаронных изделий		
	Правила отбора проб		
	Методы контроля качества изделий из теста		
	Контрольная работа		
	В том числе практических и лабораторных занятий	28/28	

	1.Термины и определения основных понятий о качестве продукции.		
	2.Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции		
	3. Методы контроля качества, определяемые государственными стандартами		
	4.Формы выражения оценок качества		
	5. Правила отбора проб		
	6. Технические средства для отбора проб		
	7.Безопасность и экологичность производства с применением принципов ХАССП		
Тема 1.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание	136/60	
	Требования к качеству сырья.		ОК 01 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
	Требования к качеству полуфабрикатов.		
	Требования к качеству готовой продукции		
	Контрольная работа		
	Приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство		
	Контроль качества полуфабрикатов.		
	Контроль качества готовых изделий.		
	Контроль качества напитков.		
	Идентификация и фальсификация сырья и продукции		
	Контрольная работа		
	Органолептический контроль качества полуфабрикатов и готовых изделий.		

Определение качества хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям	
Определение качества хлебобулочных изделий по органолептическим показателям	
Контроль за рецептурным содержанием сахара и жира в хлебобулочных и сдобных изделиях	
Контроль готовности хлебобулочных изделий по температуре мякиша	
Контрольная работа	
Бракераж хлебобулочных изделий	
Бракераж макаронных изделий	
Качество пищевых продуктов как объект управления	
Планирование качества продуктов питания	
Управление качеством на различных этапах жизненного цикла пищевой продукции	
Контроль и прослеживаемость при управлении качеством пищевой продукции	
Контрольная работа	
Определение качества бараночных изделий по органолептическим показателям	
Определение качества бараночных изделий по физико-химическим показателям	
Определение качества сухарей по органолептическим показателям	
Определение качества сухарей по физико-химическим показателям	
Контрольная работа	
Определение качества хлебных палочек по органолептическим показателям	

Определение качества хлебных палочек по физико-химическим показателям	
Определение массовой доли влаги в хлебных палочках.	
Определение кислотности хлебных палочек	
Определение сахара и жира в хлебных палочках	
Контроль выхода хлебобулочных изделий	
Акт пробной выпечки	
Методика расчета интегрального показателя качества	
Расчетная пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке	
Контрольная работа	
В том числе практических и лабораторных занятий	60/60
1. Контроль качества основного сырья	
2. Контроль качества дополнительного сырья	
3. Контроль качества полуфабрикатов	
4. Оценка качества готовых изделий	
5. Расчет пищевой ценности хлебобулочных изделий	
6. Расчет пищевой ценности хлебных палочек	
7. Расчет пищевой ценности сухарей	
8. Расчет количества дополнительного сырья в хлебобулочных изделиях	

	9. Расчет выхода полуфабрикатов из дрожжевого теста	
	10. Определение качества хлебопекарной муки	
	11. Определение качества хлебопекарных дрожжей и химических разрыхлителей	
	12. Определение качества крахмала и его использование в хлебобулочных изделиях	
	13. Определение качества орехов и расчет их содержания в хлебобулочных изделиях	
	14. Расчет норм вложения сырья в дрожжевые изделия	
	15. Расчет норм вложения сырья в изделия из сдобного теста	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2 1. Гигиенические требования безопасности сырья и пищевых продуктов 2. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 3. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 4. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий 5. Методы дегустационного анализа. 6. Методы потребительской оценки. 7. Метод оценки по контрольному образцу.		2
Учебная практика Виды работ 1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий 4. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 5. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 6. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий 7. Расчет пищевой ценности хлебобулочных изделий 8. Расчет пищевой ценности хлебных палочек 9. Расчет пищевой ценности сухарей		72

10. Расчет количества дополнительного сырья в хлебобулочных изделиях		
11. Расчет выхода полуфабрикатов из дрожжевого теста		
12. Определение качества хлебопекарной муки		
Производственная практика	108	
Виды работ		
1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве		
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов		
3. Организация и осуществление технологического процесса		
4. Работа в производственно-технологической лаборатории		
5. Контроль соблюдения требований к полуфабрикатам при производстве		
6. Контроль за готовой продукцией хлебобулочных изделий		
7. Контроль за готовой продукцией сухарных изделий		
8. Контроль за готовой продукцией бараночных изделий		
9. Контроль за готовой продукцией хлебных палочек		
10. Контроль за готовой продукцией сдобной продукции		
11. Контроль за готовой продукцией кондитерских изделий		
12. Производить расчеты по приготовлению изделий из дрожжевого теста		
13. Производить расчеты по приготовлению бараночных изделий		
14. Производить расчеты по приготовлению сухарных изделий		
15. Производить расчеты по приготовлению кондитерских изделий		
Консультации	2	
Промежуточная аттестация	6	
Экзамен по модулю	6	
Всего	578	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья

Автоматизированное рабочее место преподавателя, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья

Автоматизированное рабочее место преподавателя, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Многофункциональный комплекс преподавателя;

натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента;

печатные и экранно-звуковые средства обучения;

вспомогательное оборудование и инструкции.

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф,

пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда

Производственная практика

Весоизмерительное оборудование, оборудование для химического контроля качества (химическая посуда, реактивы и другой лабораторный инвентарь)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные электронные издания

Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/531550>

Дополнительные источники

Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/519901>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p>ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
--	--	---

<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p>
--	--	---

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	--	---

<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p>На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p>На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
--	--	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»**

Саров, 2024

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	68
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	72
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	80
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	81

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

1.1.1. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД.4.	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.

1.1.2. Общие компетенции:

Шифр компетенций	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

–планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,

–планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,

–контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения без- опасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,

–группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,

–ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

уметь:

–рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;

–рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,

- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
- оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве,
- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,
- оформлять учетно-отчетную документацию;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе;
- вести учет рабочего времени;

знать:

- принципы и формы организации производственного процесса;
- методики расчета выхода готовой продукции;
- структура издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей,
- принципы планирования работ исполнителям;
- основные приемы организации работ исполнителей;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,
- принципы планирования работы трудового коллектива;
- основные приемы организации работы трудового коллектива;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,
- способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива,
- учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;
- основы производственного учета;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- Объем образовательной нагрузки (всего) - 296 часов;
- Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем, на освоение МДК – 146 часов;
- Учебная практика – 72 часа;
- Производственная практика – 72 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. 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)					Консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1-4.5	Раздел 1. Управление структурным подразделением	146	142	46	-	4	-	4	-	-
	Учебная практика	72							72	-
	Производственная практика	72								72
	Экзамен по модулю	6								
Всего:		296	142	46	-	4		4	72	72

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения		296/214	
МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации		146/70	
Тема 1.1 Управление работой структурного подразделения предприятия	Содержание	14/8	
	1. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Понятие предприятия общественного питания. Основные взаимосвязанные функции предприятий общественного питания. Ассортимент выпускаемой продукции.		ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.
	2. Классификация предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента, объема и вида предоставляемых услуг. Типы предприятий, факторы, учитывающие при определении типа предприятия.		ПК 4.5 ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	3. Правовые основы работы предприятия. Законодательные и нормативные акты, регламентирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.		ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	Практические занятия	8/8	
	1. Составление графиков работы и структуры подразделения.	4	
2. Составление служебной документации различных видов.	4		
Тема 1.2 Понятие, принципы и методы планирования работы подразделения	Содержание	14/8	
	1. Планирование как основа работы предприятия. Сущность и необходимость планирования. Задачи, цели и функции планирования. Методы планирования и их сущность. Особенности планирования в подразделениях предприятия химического производства. Принципы планирования работы подразделения с целью получения качественной продукции.		ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.
	2. Система планов подразделения. Классификация планов. Стратегическое планирование: цели, задачи, направления. Текущее (годовое) планирование: сущность, роль и содержание планов. Контроль выполнения планов и его типы. Виды, правила ведения документации.		ПК 4.5 ОК 01 ОК 02. ОК 03.
	3. Планирование деятельности предприятия общественного питания. Планирование деятельности предприятия общественного питания. Принципы планирования работы подразделения с целью получения продукции. Финансовый анализ, основные цели финансового анализа. Классификация видов финансового анализа.		ОК 04. ОК 05. ОК 06.

	Практические занятия	8/8	ОК 07.
	1. Расчет показателей динамики (абсолютный прирост, темп роста, темп прироста)	4	ОК 08.
	2. Решение практических задач. Основные методы планирования. Расчет показателей выполнения план балансовым методом	4	ОК 09.
Тема 1.3 Производственная мощность предприятия и ее эффективность	Содержание	10/4	
	1. Производственная мощность предприятия. Производственная мощность предприятия. Анализ производственной мощности. Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости.	2	ПК 4.1.
	2. Фонды предприятия и их оборот. Основные средства, их сущность, назначение и состав. Классификация и структура основных средств, амортизация. Показатели эффективного использования основных средств: фондоотдача, фондоемкость и фондовооруженность. Показатели интенсивного и экстенсивного использования оборудования. Пути повышения эффективности использования основных средств в условиях рыночной экономики		ПК 4.2.
	3. Показатели эффективности предприятия. Показатели эффективности предприятия. Коэффициенты экстенсивной и интенсивной нагрузки использования оборудования		ПК 4.3.
	Практические занятия	4/4	ПК 4.4.
1. Решение практических задач. Расчет производственной мощности и пропускной способности предприятия.		ПК 4.5.	
			ОК 01.
			ОК 02.
			ОК 03.
			ОК 04.
			ОК 05.
			ОК 06.
			ОК 07.
			ОК 08.
			ОК 09.
Тема 1.4 Издержки производства	Содержание	6/4	
	1. Затраты производства и их факторы. Затраты производства и их факторы. Классификация издержек производства и обращения.		ПК 4.1.
	2. Себестоимость продукции. Определение себестоимости продукции. Пути снижения себестоимости продукции.		ПК 4.2.
	3. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Внешние и внутренние факторы, влияющие на издержки производства и обращения. Расходы по доставке сырья и товаров.		ПК 4.3.
Практические занятия	4/4	ПК 4.4.	
1. Решение практических задач. Расчет расходов по отдельным статьям, общую сумму расходов.		ПК 4.5.	
		ОК 01.	
		ОК 02.	
		ОК 03.	
		ОК 04.	
		ОК 05.	
		ОК 06.	
		ОК 07.	
		ОК 08.	
		ОК 09.	
Тема 1.5. Организация, нормирование и оплата труда	Содержание	10/6	
	1. Оплата труда, ее организация. Сущность и функции оплаты труда. Организация оплаты труда.	2	ПК 4.1.
	2. Форма и система оплаты труда. Формы оплаты труда и система материального стимулирования.		ПК 4.2.
	3. Планирование ФОТ. Планирование фонда оплаты труда.		ПК 4.3.
	4. Учет расчетов с персоналом по основной оплате труда. Общее положение по учету труда. Виды	2	ПК 4.4.
	5. заработной платы.		ПК 4.5.
6.	ОК 01.		
		ОК 02.	

		Учет расчетов с персоналом по дополнительной оплате труда. Порядок начисления дополнительной заработной платы. Составление расчетно-платежных ведомостей. Порядок составления расчетно-платежных ведомостей.		ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	Практические занятия		6/6	
	1.	Расчет показателей по труду и эффективность использования трудовых ресурсов.	2	
	2.	Расчет расценок для оплаты труда и планирование фонда заработной платы.	2	
	3.	Составление расчета заработной платы за отпуск, за отработанное время, пособия по временной нетрудоспособности.	2	
Тема 1.6. Прибыль и рентабельность предприятия.	Содержание		6/4	
	1.	Прибыль производства. Прибыль производства, ее функции. Виды прибыли, их характеристика.	2	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5
	2.	Рентабельность предприятия. Рентабельность предприятия, основные показатели рентабельности. Основные показатели рентабельности.		
	Практические занятия		4/4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
1.	Расчет показателей рентабельности предприятия.			
Тема 1.7. Планирование и выполнение работ исполнителями	Содержание		14/4	
	1.	Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда.	2	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5
	2.	Организация работы трудового коллектива. Понятие бригады (команды), организационные признаки, типы бригад. Принципы согласования совместных усилий. Основные принципы планирования работы бригады.		
	3.	Правовое положение работника в организации. Правовое положение работника в организации. Должностные инструкции и их содержание. Учет использования рабочего времени.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.
	4.	Приемы повышения эффективности общения в команде. Приемы повышения эффективности общения. Создание условий, препятствующих возникновению конфликтов. Роль руководителя в разрешении конфликта.		
	5.	Обучение персонала на рабочем месте. Обучение персонала на рабочем месте. Формы и методы обучения персонала на рабочем месте.	2	ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	6.	Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Общие положения, виды контроля. Методы и формы осуществления контроля.		
	7.		2	

	8.	Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Порядок разработки и утверждения инструкции по охране труда, требования к разделам. Виды инструктажей по охране труда, порядок их проведения и оформления. Ответственность за нарушение требований охраны труда. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства. Общие понятия и определения. Показатели качества продукции, характеристика показателей качества.		
	Практические занятия		4/4	
	1.	Решение ситуационных задач по охране труда работниками.		
Тема 1.8. Документационное обеспечение управления	Содержание		22/4	
	1.	Технологическая документация. Технологическая документация, назначение правила ведения.	2	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2.	Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания. Виды первичной учетной документации по учету операций в общественном питании.		
	3.	Порядок заполнения форм документации. Составления калькуляционного расчетов на изделия.		
	4.	Способы создания документов. Способы создания документов и способы фиксации на различных носителях. Функции и классификация документов.		
	5.	Нормативно-правовая и методическая база. Нормативно-правовая и методическая база, регламентирующая работу с документами в современных условиях, цели и задачи. Виды нормативно-технической документации. Виды нормативно-технической документации: стандарты, технологические карты, инструкции, методические рекомендации по оформлению документов.	2	
	6.			
	7.	Методика расчета выхода продукции. Методика расчета выхода продукции в ассортименте.		
	8.	Порядок составления и оформления учетно-отчетной документации. Порядок составления и оформления основных видов учетно-отчетной документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.		
	9.	Журналы контроля технологических процессов. Журналы контроля технологических процессов, назначение, правила ведения	2	
	10.	Документы по профессиональной деятельности. Документы по профессиональной деятельности: виды (трудовые соглашения, доверенность, накладные, наряд-заказ, счет-фактура и другие), их назначение, требования к оформлению.		
	11.	Материальная ответственность. Материальная ответственность: понятие, организация, виды, ее документальное оформление.		
	12.	Документальное оформление поступления сырья. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.		
	13.	Отпуск продуктов и тары из кладовых. Отпуск продуктов и тары из кладовых: порядок отпуска и учета, документальное оформление.	2	
	14.			
15.	Учет продуктов в кладовых. Учет продуктов в кладовых и в бухгалтерии. Учет использования рабочего времени. Учет использования рабочего времени и норм выработки.			
	Практические занятия		4/4	
	1.	Решение практических задач. Порядок составления накладной на передачу готовой продукции в места хранения.	2	
	2.	Решение практических задач. Составление наряд - заказа (по заданным условиям).	2	
Тема 1.9.	Содержание		10/2	ПК 4.1.

Деловое общение	1.	Психология делового общения. Особенности восприятия человека человеком. Конфликты и способы их регулирования.	2	ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2.	Этика делового общения. Ведение деловых совещаний. Этика делового общения		
	3.	Практические аспекты делового общения. Поступки, поведение и их роль в деловом общении. Интерактивная и коммуникативная части делового общения.		
	4.	Психология в деловом общении. Психологические приемы влияния на партнера.		
	Практические занятия		2/2	
	1.	Оценка социально-психологических показателей коллектива.		
Тема 1.10. Руководство. Управление конфликтами и стрессами.	Содержание		10/2	
	1.	Власть. Понятие власти. Источники власти. Виды власти. Методы влияния.	2	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2.	Лидерство и власть. Понятие лидерства. Качества лидера. Руководство и его стили: авторитарный, демократический, либеральный.		
	3.	Конфликты. Сущность конфликтов. Схема конфликтов. Основные элементы конфликта. Источники и причины конфликтов. Виды конфликтов. Управление конфликтами. Последствия конфликтов.		
	4.	Стресс. Сущность стресса. Принципиальная схема стресса. Причины стресса. Работа в стрессовой обстановке.		
	Практические занятия		2/2	
	1.	Анализ межличностных конфликтных ситуаций.		
Дифференцированный зачет			4/4	
Самостоятельная работа Систематическая проработка учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение правил, инструкций.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. 1. Изучение сущности понятий "профессия", "специальность", "квалификация", "должность" (с использованием словарей). 2. Анализ факторов внешней среды, оказывающих влияние на организацию (по материалам СМИ). 3. Анализ эффективности использования различных методов управления. 4. разработка плана текущей деятельности на определенный период. 5. Построение и описание схемы структуры организации. 6. Определить основания для начисления пособия по временной нетрудоспособности. 7. Составление краткосрочного плана работы. 8. Организация рабочего места на предприятии.				

<p>9. Расчет технико-экономических показателей и анализ результатов расчета. 10 Составление калькуляции себестоимости готовой продукции. 11. Анализ условий принятия и реализации управленческих решений в соответствии с правовыми нормативными актами. 12. Методы принятия решений 13. Анализ техники безопасности на предприятии. 14. Анализ окружающей среды предприятия. 15. Анализ последствий и прогноз развития событий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях и приемы организации работы персонала.</p>			
<p>Примерная тематика курсового проектирования: Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (холодный цех). Организация работы структурного подразделения ресторана класса «люкс» (горячий цех). Организация работы структурного подразделения ресторана при ж/д вокзале. Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс», реализующего «бизнес-ланч». Организация работы структурного подразделения ресторана класса «Люкс» при гостинице, завтрак – шведская линия. Организация работы структурного подразделения кафе. Организация работы структурного подразделения детского кафе. Организация работы структурного подразделения кафе кондитерской. Организация работы структурного подразделения кофе-мороженое. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-шашлычной. Организация работы структурного подразделения специализированной закусочно-блинной. Организация работы структурного подразделения пиццерии. Организация работы структурного подразделения магазин - кулинария при супермаркете.</p>	20/20		
<p>Учебная практика</p>	72		
<p>Виды работ:</p>			
1.	Знакомство с предприятием, являющимся базой практики.		
2.	Изучение структуры предприятия и формы организации работы.		
3.	Знакомство со структурой специализированных подразделений.		
4.	Знакомство с должностными инструкциями.		
5.	Знакомство с нормативной документацией, регламентирующей работу предприятия.		
6.	Знакомство с методической документацией, регламентирующей работу предприятия.		
7.	Участие в планировании структурного подразделения		
8.	Организация работы структурного подразделения		
9.	Руководство работой структурного подразделения		
10.	Анализ процесса и результатов работы подразделения		
11.	Оценки экономической эффективности производственной деятельности		
12.	Участие в планировании структурного подразделения		
<p>Производственная практика</p>		72	

Виды работ:			
1	Изучение целей, задач и функций предприятия.		
2	Изучить Положение об оплате труда.		
3	Участие в расчетах основных экономических показателей работы структурного подразделения.		
4	Участие в расчете цеховой и полной себестоимости готовой продукции. Самостоятельно рассчитать цеховую и полную себестоимость готовой продукции.		
5	Участие в написании служебной документации различных видов.		
6	Написать алгоритм написания одного из видов служебной документации.		
7	Участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения.		
8	Ознакомление и работа с документацией по охране труда.		
9	Составить отчет о выполненной работе на практике по профилю специальности.		
10	Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам.		
Консультации		4	
Экзамен		6	
Всего:		296	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет социально-экономических дисциплин

Комплект учебной мебели (ученические столы, ученические стулья, стол преподавателя, стул преподавателя, шкаф для документов, школьная доска);

комплект стендов;

настенный экран;

проектор;

ноутбук, комплект учебных пособий.

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

Производственная практика

Организационно-распорядительная документация,

технические регламенты,

правила ОТ и ППБ, санитарно-гигиенические требования,

инструкции по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования,

планирование деятельности подразделения,

компьютерное обеспечение и программное обеспечение

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные электронные издания

Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – 3-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-obslyzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-429037#page/1>

Дополнительные источники

Дрецинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 407 с. — (Профессиональное образование). / Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/497021>

Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, <input type="checkbox"/> принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, <input type="checkbox"/> принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, <input type="checkbox"/> способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> знает принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, <input type="checkbox"/> знает принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, <input type="checkbox"/> знает принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, <input type="checkbox"/> знает способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; - знает материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени. 	<p>Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, - планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; - оформлять и проверять планы работ по установленной форме, 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывает выход готовой продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, - планирует работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; - оформляет и проверяет планы работ по установленной форме, 	<p>Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.</p>

<p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивать безопасные условия труда на производстве,</p> <p>использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</p> <p>осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</p> <p>принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>определять потребности в рабочей силе;</p> <p>вести учет рабочего времени;</p>	<p>применяет методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>рассчитывает потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>проводит инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>организовывает бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>обеспечивает безопасные условия труда на производстве,</p> <p>использует различные методы контроля работы трудового коллектива;</p> <p>осуществляет анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</p> <p>принимает управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,</p> <p>оформляет учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>проверяет правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</p> <p>составляет отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>ведет учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</p> <p>определяет потребности в рабочей силе;</p> <p>ведет учет рабочего времени;</p>	
--	---	--

Приложение 2.5.
к ППССЗ по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 «ПЕКАРЬ»**

2024 г

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	85
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	88
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	99
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	100

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

1.1.1. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»
ПК 5.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок
ПК 5.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 5.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.
ПК 5.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 5.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.
ПК 5.6.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)

1.1.2. Общие компетенции:

Шифр компетенций	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
- смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- отбраковки изделий;
- транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;
- проверки состояния лотков;
- смазки форм вручную.

уметь:

- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий;
- осуществлять смазку форм и листов:
- взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы
- вручную надрезать тестовые заготовки:
- укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,
- закатывать вагонетки в расстойные шкафы,
- наблюдать за режимом расстойки и выпечки;
- следить за режимом ошпарки бараночных изделий:
- наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:
- отбраковывать дефектные изделия;
- укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;

- отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;
- безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь
- рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- рассчитывать выход готовой продукции

знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий:
- продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;
- классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;
- оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.
- требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объём образовательной нагрузки (всего) - 380 часов;

Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем, на освоение МДК - 194 часа;

Учебная практика – 72 часа;

Производственная практика – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ06

Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

2.1. 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)					Консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1-5.6	Раздел 1. Технология производства хлебобулочных изделий	194	98	88	-	4	-	4	-	-
	Учебная практика	72							72	-
	Производственная практика	108								108
	Экзамен по модулю	6								
Всего:		380	98	88	-	4		4	72	108

Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ05

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ 05 Организация выпечки хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		380	
МДК. 05.01 Технология производства хлебобулочных изделий		194	
Тема 1.1 Организация выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	44/0	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производств. Технологические процессы производства хлебобулочных изделий. 2. Меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, оборудования на предприятиях, производственного инвентаря, инструмента. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях. 3. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы на предприятиях хлебопекарного производства, правила электро- и пожаробезопасности. 4. Правила пользования огнетушителем, оказание первой медицинской помощи при травмах. 5. Теплофизические основы выпечки хлеба и организация производства в 		ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.

	<p>пекарном отделении. Процессы, происходящие при выпечке хлеба.</p> <p>5. Установление массы тестовой заготовки. Мероприятия по устранению адгезии теста в процессе его раздѣлки. Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;</p> <p>6. Понятие «Выход» хлеба и факторы, влияющие на выход. Упек, пути снижения упека. Определение готовности хлеба при выпечке.</p> <p>7. режимы выпечки хлеба, булочных и сдобных изделий. Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей Методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции Способы регулирования режимов выпечки в различных печах.</p> <p>8. Использование ресурсосберегающих технологий выпечки хлеба.</p> <p>9. Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий Хлебопекарные формы для выпечки хлебных изделий. Обработка форм полимерными материалами. Санитарное содержание рабочих мест у печей. Способы раскладки тестовых заготовок на под печи, листы</p> <p>10. Классификация хлебопекарных печей. Основные элементы печного агрегата: генераторы тепла, пекарная камера, подовые печи, теплопередающие устройства, контрольно-измерительные приборы Параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий</p> <p>11. Безопасные приѐмы обслуживания оборудования. Устройство, принцип действия печей тоннельного типа.</p> <p>12. Устройство принцип действия расстойно-печных агрегатов Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности</p> <p>13. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>14. Укладка готовых изделий в лотки, полки контейнеров (вагонеток).</p> <p>15. Отбраковка изделий по органолептическим показателям и массе изделий.</p> <p>16. Требования стандартов к установленной массе различных изделий. Сроки и</p>		
--	--	--	--

	<p>условия хранения готовой продукции.</p> <p>17. Способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер Понятие «усушка хлеба». Процессы, происходящие при хранении хлеба и влияние различных факторов на размер усушки. Пути снижения усушки. Сущность черствения хлеба.</p> <p>18. Способы сохранения свежести хлеба.</p> <p>19. Санитарные требования к помещениям и условиям хранения хлебных изделий. Факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи Классификация оборудования для приёма и хранения хлебобулочных изделий, виды лотков и контейнеров.</p> <p>20. Циркуляционные столы, принцип их действия. Классификация печей, назначение и характеристика. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания</p> <p>21. Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях.</p> <p>22. Хлебоукладочные агрегаты. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций , виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда</p>		
	Практические занятия	52/52	

1	Решение ситуационных задач по расчету массы тестовой заготовки ,для различных видов хлебобулочных изделий		
2	Расчет фактического «выхода» хлеба с учетом всех потерь и затрат		
3	Расчет выхода готовой продукции. Корректировка норм «выхода» в зависимости от фактической влажности муки		
4	Расчет тесторазделочного оборудования при производстве хлебобулочных изделий		
5	Расчет количества рабочих люлек в расстойном шкафу для окончательной расстойки тестовых заготовок.		
6	Расчет производительности тупиковых печей для различных видов хлеба, булочных и сдобных изделий		
7	Расчет производительности тоннельных печей для различных видов хлеба, булочных и сдобных изделий		
8	Подбор режимов выпечки для различных групп хлебобулочных изделий.		
9	Решение производственно-ситуационных задач по определению « упека», «усушки» хлеба		
10	Анализ производственных ситуаций по снижению «усушки» , по применению способов сохранения свежести хлеба для борьбы с черствением.		
11	Расчет количества вагонеток и количества лотков для хранения различных сортов хлеба.		
12	Расчет количества контейнеров и лотков для хранения различных видов булочных изделий		
13	Анализ производственных ситуаций по выбору режимов и сроков хранения хлеба, булочных изделий.		
	Содержание	18/0	

Тема 1.2 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий	<p>23. Бараночные изделия. Характеристика ассортимента бараночных изделий.</p> <p>24. Основные стадии производства. Технологическая характеристика операции – ошпарка тестовых заготовок.</p> <p>25. Выпечка бараночных изделий. Особенности производства бараночных изделий на механизированных и комплексномеханизированных линиях.</p> <p>26. Способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры</p> <p>27. Сухарные изделия.</p> <p>Классификация сухарных изделий. Краткие сведения о производстве армейских сухарей, сухарей-гренок и панировочных сухарей.</p> <p>28. Технологическая схема производства сухарей. Формование и расстойка сухарных плит, выпечка и выдержка. Резка плит, раскладка и сушка ломтей.</p> <p>29. Технологическая характеристика оборудования для ошпарки и выпечки бараночных изделий.</p> <p>30. Технологическая характеристика оборудования для выпечки сухарных плит и сушки сухарей.</p> <p>31. Требования безопасности к оборудованию для выпечки и ошпарки полуфабрикатов. Правила техники безопасности и производственной санитарии</p>		2
	Практические занятия	16/16	
	1 2	Составление технологических схем производства бараночных изделий Составление технологических схем производства сухарных изделий .	
3 4	Изучение инструкций по технике безопасности при работе на ошпарочно-печном агрегате с соответствующими печами Расчет производительности печи в ошпарочно-печном агрегате. Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнистокондитерских изделий		
	Содержание	34/0	

<p>Тема 1.3 Организация выпечки мучных кондитерских изделий</p>	<p>32. Классификационные признаки распределения мучных кондитерских изделий на группы, подгруппы, виды и разновидности</p> <p>33. Ассортимент мучных кондитерских изделий и их пищевая ценность Выпечка полуфабрикатов для различных видов тортов и пирожных.</p> <p>34. Особенности выпечки бисквита.</p> <p>35. Требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям</p> <p>36. Выпечка песочного теста, миндально-ореховых полуфабрикатов и белковосбивного теста.</p> <p>37. Режимы выпечки слоеного полуфабриката.</p> <p>38. Отличительные особенности выпечки заварного полуфабриката .</p> <p>39. Особенности выпечки вафельного теста.</p> <p>40. Параметры выпечки. Особенности выпечки и отделки для различных видов печенья. (сахарного, затяжного, песочного, сдобного)</p> <p>41. Выпечка пряничного теста (сырцового и заварного) ,подбор режимов выпечки .</p> <p>42. Виды и причины брака полуфабрикатов мучных кондитерских изделий.</p> <p>43. Характеристика, причины возникновения брака и меры по его устранению</p> <p>44. Эксплуатация технологического оборудования для выпечки бисквитного теста .</p> <p>45. Виды духовых шкафов и печей, применяемые для выпечки бисквитного теста .</p> <p>46. Оборудование , применяемое для выпечки песочного теста, миндально-ореховых полуфабрикатов и белково-сбивного теста.</p> <p>47. Режимы выпечки слоеного полуфабриката.</p>	<p>ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.</p>
--	--	--

48. Плиты, применяемые для выпечки вафельного теста , режимы контактной выпечки. Безопасная эксплуатация оборудования, для выпечки мучных кондитерских изделий.

Практические занятия

20/20

1	Печенье, пряники. Составление технологических схем по индивидуальным заданиям.	4
2	Вафли, слоеные бисквитные торты. Составление технологических схем по индивидуальным заданиям	4
3	Анализ производственных ситуаций по подбору режимов выпечки бисквитных изделий	4
4	Анализ производственных ситуаций по причинам возникновения брака мучных кондитерских изделий. Меры по устранению брака мучных кондитерских изделий	2
5	Анализ должностных обязанностей пекаря мучных кондитерских изделий.	2
6	Анализ правил техники безопасности работы пекаря при выпечке мучных кондитерских изделий.	2
7	Расчет выхода печенья сахарного.	4
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 05.		4/4
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		
1. Изучение учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий);		
2. Подготовка к практическим работам с использованием учебно-методической литературы, оформление практических работ;		
3. Составление таблицы показателей средней продолжительности выпечки и количестве изделий на поду хлебопекарных печей;		
4. Изучение технических характеристик технологического оборудования по выпечке хлебобулочных изделий;		
5. Составление теста «Безопасная эксплуатация оборудования по выпечке хлебобулочных изделий» и т.д.		
6. Составление теста по выпечке бараночных и сушке сухарных изделий.		
7. Подготовка доклада на тему: «Выпечка различных видов мучнисто-кондитерских изделий»		
8. Ознакомление с нормативно-технической документацией на новые виды хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий»		
Дифференцированный зачет		2
Итого		194

Учебная практика Виды работ:	72	
<ul style="list-style-type: none"> – вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий; осуществлять смазку форм и листов: – взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы – вручную надрезать тестовые заготовки: – укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, – закатывать вагонетки в расстойные шкафы, – наблюдать за режимом расстойки и выпечки – следить за режимом ошпарки бараночных изделий: – наблюдать за режимом сушки сухарных изделий; – отбраковывать дефектные изделия; – укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; – отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; – безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и- кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь 		
Производственная практика	108	
Виды работ:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании расстойного отделения; 2. Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го разряда; 3. Ознакомление с правилами обслуживания оборудования в печном отделении; 4. Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий; 5. регулировка процесса выпечки; 6. Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарного состояния рабочего места; 7. Обеспечение бесперебойной работы печей и расстойно-печных агрегатов по установленному режиму; 8. Ознакомление с параметрами выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий;; 9. Ознакомление с параметрами выпечки бараночных и сухарных изделий; 10.Ознакомление с особенностями выпечки бараночных и сухарных изделий; 11.Ознакомление с параметрами выпечки мучнисто-кондитерских изделий: 		

12.Ознакомление с особенностями выпечки мучнисто-кондитерских изделий:		
13.Ознакомление с инструкциями по безопасной эксплуатации оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки;		
14. Производить расчеты сырья по приготовлению хлебобулочных изделий;		
15. Производить расчеты сырья по приготовлению мучных и кондитерских изделий;		
Экамен по модулю	6	
Всего часов:	380	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья

Автоматизированное рабочее место преподавателя, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

Производственная практика

Расстойные шкафы, тестомесильное оборудование, хлебопекарные и кондитерские печи, холодильное оборудование, духовые шкафы и различный производственный инвентарь

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные электронные источники:

Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт.

<https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемые в рамках модуля

Критерии оценки

Методы оценки

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК5.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок	Определяет готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.
ПК 5.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	Контролирует и регулирует режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.

ПК5.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий	Отделяет поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.
ПК 5.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	Контролирует и регулирует режим сушки сухарных изделий	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.
ПК 5.5. Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто-кондитерских изделий.	Контролирует и регулирует режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.
ПК 5.6. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства, для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)	Обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства, для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик.

Приложение 2.6.
к ППСЗ по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер».

2024 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	103
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	106
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	115
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	116

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

1.1.1. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД.6.	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
ПК 6.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 6.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 6.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 6.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.1.2. Общие компетенции:

Шифр компетенций	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации; - смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- отбраковки изделий;
- транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;
- проверки состояния лотков; - смазки форм вручную.

уметь:

- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - осуществлять смазку форм и листов:
- взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы - вручную надрезать тестовые заготовки:
 - укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,
- закатывать вагонетки в расстойные шкафы,
 - наблюдать за режимом расстойки и выпечки;
 - следить за режимом ошпарки бараночных изделий:
- наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:
 - отбраковывать дефектные изделия;
 - укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;
 - отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;
- безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь
 - рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - рассчитывать выход готовой продукции

знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий:
 - продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер
 - факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;
 - классификацию печей, назначение и характеристики. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;
 - оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.

- требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объём образовательной нагрузки (всего) - 380 часов;

Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем, на освоение МДК - 194 часа;

Учебная практика – 72 часа;

Производственная практика – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.06)

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.4.	Раздел 1. Технология производства мучных кондитерских изделий	194	190				4		
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	108							108
	Экзамен	6							
	Всего:	380	190				4	72	108

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.06). «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.06. «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер».			
МДК 06. 01. Технология производства мучных кондитерских изделий		194/92	
Раздел 1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		30	
Тема 1.1. Т. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание	8	
	1 Ассортимент сдобных и сложных хлебобулочных изделий. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Правила выбора. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование. Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, их безопасное использование. Просеиватели. Назначение. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации. Характеристика просеивателей зарубежного производства Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин. Правила эксплуатации тестомесильных машин. Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестомесильными машинами. Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе. Организация рабочего места в цехе замеса, разделки и выпечки теста.	2	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий: влияние технологических параметров, белков, крахмала муки других рецептурных компонентов на свойства теста и процесс тестообразования. Замес теста и способы его разрыхления. Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста. Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	2	
	3 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и использованием различных технологий. Виды теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Выбор способов формовки сдобных хлебобулочных изделий. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, изделий. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, изделий.	2	
	4 Разработка ассортимента праздничного хлеба. Технология приготовления и оформление праздничного хлеба. Режим выпечки, сроки реализации и хранения готовой продукции.	2	

		Определение степени готовности, хлебобулочных изделий органолептическим методом. Условия и сроки хранения готовых изделий. Осуществление контроля качества выхода готовых изделий и безопасности готовой продукции. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.		
	Практические работы		20/20	
	1	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки лабораторной пробной выпечкой, определение скорости подъема теста и определение силы муки по расплывчатости шарика теста»	2	
	2	Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки	4	
	3	Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных изделий	2	
	4	Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий.	4	
	5	Определение показателей качества хлебобулочных изделий: пористости, определение влажности мякиша, отбор средней пробы.	2	
	6	Приготовление и оформление праздничного хлеба. Определение показателей качества.	4	
	7	Составление технологических схем и технологических карт приготовления сложных диетических хлебобулочных изделий	2	
	Самостоятельная работа		2	
	– Составление производственной программы или плана-меню цеха мучных изделий		2	
Раздел 2. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.			74	
Тема 2.1. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Содержание		22	
	1.	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность. Основные виды и подготовка сырья к кондитерскому производству теста. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2.	Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий. Правила выбора. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Организация кондитерского цеха и выпуска кондитерских изделий, основные понятия, термины и определения. Назначение кондитерского цеха. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.	2	
	4.	Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Особенности ухода и эксплуатации. Организация рабочего места в кондитерском цехе.	2	
	5.	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика теста, его виды, способы приготовления. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Методы и правила приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Основные технологические стадии приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	6.	Режимы выпечки и тепловая обработка мучных кондитерских изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий. Способы украшения тортов.	2	

	7.	Контроль технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий . Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов: продолжительность и интенсивность замеса, температура, влажность, продолжительность и характер брожения, кислотность, подъемная сила. Оценка физических свойств теста.	2	
	8.	. Проверка массы кусков теста на выходе из тестоделителя. Контроль режима расстойки заготовок и выпечки готовых изделий. Проверка пропеченности и качества изделий по органолептическим показателям.	2	
	9.	Контроль выхода готовых изделий, технологических потерь и затрат кондитерского производства. Схема контроля количественных показателей технологического процесса в соответствии с действующей инструкцией по нормированию расхода муки. Понятие о методах контроля отдельных потерь и затрат сырья. Контроль затрат при разделке теста, контроль упека и усушки готовых изделий.	2	
	10.	Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения, качеству, упаковке, транспортировки и срокам реализации изделий.	2	
	11.	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий .	2	
Тема 2.2. Технология приготовления праздничных тортов.	Содержание		20	
	1.	Технологический процесс приготовления бисквитных и песочных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление тортов. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01
	2.	Технологический процесс приготовления слоеных и вафельных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов.	2	ОК 02. ОК 03.
	3.	Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление тортов.	2	ОК 04.
	4.	Процессы, происходящие при приготовлении вафельных полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	ОК 05. ОК 06.
	5.	Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление тортов.	2	ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	6.	Процессы, происходящие при приготовлении воздушных полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	
	7.	Технологический процесс приготовления крошковых и заварных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление тортов.	2	
	8.	Процессы, происходящие при приготовлении заварных полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	
	9.	Технологический процесс приготовления сахарных и комбинированных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления , оформление тортов.	2	
	10.	Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	
	Практические работы		32/32	

	1	Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	2	Приготовление и оформление песочных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	3	Приготовление и оформление слоеных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	4	Приготовление и оформление воздушных тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	5	Приготовление и оформление воздушно - ореховых тортов. Оценка качества и безопасности готовых тортов. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	6	Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: «Отбор средней пробы, определение качества по массе и влажности, определение содержания сахара».	4	
	7	Разработка ассортимента тортов.	4	
	8	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на торты (с образованием обрезков). Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста.	4	
Раздел 3. Организация и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.			40	
Тема 3.1. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Содержание		18	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1.	Классификация и ассортимент пирожных. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность. Основные виды и подготовка сырья к кондитерскому производству теста. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Правила выбора. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Организация кондитерского цеха и выпуска мелкоштучных кондитерских изделий, основные понятия, термины и определения. Стадии технологического процесса приготовления различных мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	3.	Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика теста, его виды, способы приготовления. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.	2	
	4.	Методы и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Основные технологические стадии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Режимы выпечки и тепловая обработка мелкоштучных кондитерских изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий. Способы украшения мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	5.	Технологический процесс приготовления бисквитных и песочных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление пирожных, ассортимент. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	

	6.	Технологический процесс приготовления слоеных пирожных и заварных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление пирожных, ассортимент. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	
	7.	Технологический процесс приготовления крошковых пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление пирожных, ассортимент. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.	2	
	8.	Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами. Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения, качеству, упаковке, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	
	9.	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	Практические работы		20/20	
	1	Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	2	Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой однофазной рецептуры. Разработка ассортимента.	4	
	3	Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).	4	
	4	Расчет рабочей рецептуры на пирожные, при изготовлении которых образуются обрезки от всего изделия.	4	
	5	Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий: «Определение содержания жира».	4	
	Самостоятельная работа		2/2	
	– Решение технологических задач по расчету сырья и полуфабрикатов		2	
Раздел 4. Организация и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении			58	
Тема 4.1. Технология изготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание		12	
	1	Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Правила выбора. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Холодильное оборудование и в цехе отделочных полуфабрикатов, процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Организация рабочего места в цехе отделочных полуфабрикатов.	2	ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08.
	3	Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов; Методы, способы, технологии и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Режим выпечки, сроки реализации и хранения готовой продукции. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции.	2	ОК 09.
	4	Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Техника и варианты оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	2	

	5	Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов. Различные способы и приемы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции.	2	
	6	Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции различными методами. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности режимов хранения сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
Тема 4.2. Современные отделочные полуфабрикаты и использование их в оформлении	Содержание		18	
	1	Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты оформления и отделки пирожных, мастикой, марципаном и карамелью. Способы приготовления. Требования к безопасности хранения готовой продукции.	2	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2	Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Приготовление кремовых отделочных материалов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Варианты сочетания основных и дополнительных компонентов. Температурный режим и правила приготовления кремов и украшений из него. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кремов. Техника и варианты оформления и отделки пирожных кремами. Способы приготовления. Требования к безопасности хранения готовой продукции.	2	
	3	Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога. Температурный режим и правила приготовления, процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	
	4	Ассортимент. Технологический процесс приготовления помады основной и ее разновидностей, различных видов глазурей украшений из них. Температурный режим и правила приготовления., процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	
	5	Ассортимент. Технологический процесс приготовления кандира, желе, посыпок, украшений из них. Температурный режим и правила приготовления., процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	
	6	Ассортимент. Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими.	2	
	7	Температурный режим и правила приготовления, процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Определение степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов органолептический способом. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	
	8	Ассортимент. Технологический процесс приготовления карамели, шоколада и украшений из них. Техника и варианты оформления ими. Температурный режим и правила приготовления, процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Определение степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов органолептический способом. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.	2	

Контрольная работа		2
		2
Организация и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении		
Практические работы		16/16
1	Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	4
2	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.	4
3	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	4
4	Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента.	4
Самостоятельная работа		2/2
– Поиск, выбор и анализ специальной дополнительной литературы;		2
– Составление алгоритма приготовления современных отделочных полуфабрикатов различных видов.		
Производственная практика		
Всего:		
Производственная практика по модулю ПМ 06. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		108
Виды работ:		
<ul style="list-style-type: none"> – разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, – разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, – разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; – организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий – организация технологического процесса приготовления и праздничного хлеба, – организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, – организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; – приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформление и отделка сложных хлебобулочных, – оформление и отделка мучных кондитерских изделий; – контроль качества и безопасности готовой продукции; – организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; – изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов – использование различных новых технологий, оборудования и инвентаря; 		

<p>– оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p style="text-align: center;">Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 5. Участвовать в планировании основных показателей производства. 6. Планировать выполнение работ исполнителями. 7. Организовывать работу трудового коллектива. 8. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. 9. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. 10. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. 11. Осуществлять все виды контроля, производить отбор средних проб для проведения лабораторного контроля. 12. Производить расчет рецептур. 	72	
Всего часов		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья

Автоматизированное рабочее место преподавателя, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

Производственная практика

Хлебопекарные и кондитерские печи, конвекционное оборудование, тестомесильное оборудование, взбивальные машины для отделки изделий, холодильное оборудование, духовые шкафы и различный производственный инвентарь

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные источники:

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ОИЦ «Академия» - 2023

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Организовывает и проводит приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;
ПК 6.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Организовывает и проводит приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;

<p>ПК 6.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Организовывает и проводит приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;</p>
<p>ПК 6.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Организовывает и проводит приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Фронтальная проверка знаний; Ролевые игры; Тестирование; Контрольные работы; Самостоятельная работа; Практические работы;</p>

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	119
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	124
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	138
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	140

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

1.1.1. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД.7.	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПК 7.1.	Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.
ПК 7.2.	Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.
ПК 7.3.	Готовить блюда из рыбы и мяса.
ПК 7.4.	Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
ПК 7.5.	Готовить блины, оладьи и блинчики.
ПК 7.6.	Порционировать и раздавать блюда массового спроса

1.1.2. Общие компетенции:

Шифр компетенций	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мяса и домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых супов и соусов;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для простых сладких блюд и напитков;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража блюд из овощей и грибов;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража основных супов и соусов;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи основных супов и соусов;
- правила хранения и требования к качеству готовых основных супов и соусов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления основных супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража блюд из мяса и домашней птицы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;

- способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража сладких блюд и напитков;
- способы сервировки и варианты оформления сладких блюд и напитков;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления сладких блюд и напитков;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объём образовательной нагрузки (всего) - 380 часов;

Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем, на освоение МДК - 194 часа;

Учебная практика – 72 часа;

Производственная практика – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07)

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1.- 7.6	Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд	194	190	88		4			
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика	108							108
	Экзамен по модулю	6							
	Всего:	380	190			4			108

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.07)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар		380	
МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд.		194/92	
Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.		26/12	
Тема 1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей.	Содержание	4	
	1. Ассортимент, характеристика овощей. Производственный инвентарь и оборудование, используемые в овощном цехе. Общие требования к обработке овощей. Подразделение овощей на группы. Нарезка овощей и их использование. Требования к качеству и сроки хранения овощей. Способы предохранения овощей от факторов внешней среды. Сроки хранения овощей после обработки. Условия хранения овощей и дальнейшее их использование. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей. Использование отходов после обработки овощей.	2	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6.
	2. Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Механическая кулинарная обработка картофеля с использованием механического, химического и термического способа. Формы нарезки. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка салатно-шпинатных, пряных и десертных овощей. Виды и способы обработки. Формы нарезки и их использование.	2	OK 01 OK 02. OK 03. OK 04. OK 05. OK 06. OK 07. OK 08. OK 09.
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание	10	
	1. Тепловая обработка овощей и процессы, происходящие при тепловой обработке. Процессы, происходящие при нагревании в овощах. Использование оборудования и инвентаря для приготовления блюд из овощей.	2	
	2. Блюда и гарниры из вареных овощей. Приготовление картофеля отварного, картофеля в молоке, картофельного пюре. Капуста отварная с маслом и соусом. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи, припущенные в молочном соусе. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.	2	
	3. Блюда и гарниры из тушеных и овощей. Капуста тушеная, картофель, тушенный с луком и помидорами, рагу из овощей. Набор овощного рагу по сезону. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения. Блюда и гарниры из жареных овощей. Виды жарки овощей. Картофель жареный, картофель жареный во фритюре, цветная капуста, жаренная в тесте. Котлеты морковные, свекольные, картофельные. Способы приготовления котлет. Зразы картофельные. Правила варки картофеля для приготовления зраз. Приготовление фарша. Формование, тепловая обработка. Время жарки и подача жареных овощей в качестве гарнира и самостоятельного блюда. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.	2	
	4. Блюда и гарниры из запеченных овощей. Картофельная запеканка, солянка овощная, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные, голубцы овощные.	2	

		Приготовление картофельной массы и фарша для картофельной запеканки. Приготовление овощного фарша. Формование изделий, приготовление и подача. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. подача готовых блюд. Срок хранения.		
	5.	Грибы, используемые в кулинарии. Классификация грибов. Использование грибов в кулинарии. Грибы в сметанном соусе, грибы с картофелем. Использование свежих грибов для приготовления блюд: грибы в сметанном соусе, грибы с картофелем. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. подача готовых блюд. Срок хранения.	2	
	Практические работы		12/12	
	1.	Приготовление и подача с оформлением блюд "картофель в молоке" и "капуста отварная с соусом сухарным"	2	
	2.	Приготовление зраз картофельных и котлет картофельных.	2	
	3.	Приготовление шницеля из капусты и котлет свекольных.	2	
	4.	Приготовление рагу из овощей.	2	
	5.	Приготовление картофельной запеканки	2	
	6.	Приготовление перца фаршированного овощами	2	
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			28/12	
Тема 2.1 Приготовление блюд и гарниров из круп	Содержание		2	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. OK 01 OK 02. OK 03. OK 04. OK 05. OK 06. OK 07. OK 08. OK 09.
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп. Общие правила варки каш. Требования к качеству блюд из круп. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд и гарниров из круп. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление рассыпчатых каш. Приготовление гречневой, рисовой, пшенной, перловой каши. Приготовление блюд из каш. Приготовление запеканки пшенной, манной, крупеника гречневого. Приготовление котлет, биточков рисовых. Варианты оформления и подача готовых блюд.	2	
Тема 2.2. Приготовление блюд из бобовых	Содержание		2	
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов бобовых. Подготовка бобовых к варке. Варка бобовых. Требования к качеству готовых блюд из бобовых. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд и гарниров из бобовых. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление блюд из бобовых. Приготовление и отпуск бобовых с жиром и луком, пюре из бобовых и бобовые в соусе. Варианты оформления и подача готовых блюд.	2	
Тема 2.3. Приготовление блюд из макаронных изделий	Содержание		2	
	1.	Виды макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд и гарниров из макаронных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление и отпуск макарон с томатом, макарон с сыром, брынзой и макарон отварных с овощами. Варианты оформления и подача готовых блюд.	2	
Тема 2.4. Приготовление блюд из яиц	Содержание		2	
	1.	Значение яиц в питании. Классификация яиц. Применение меланжа и яичного порошка. Требования к качеству готовых блюд из яиц. Правила проведения бракеража. Правила хранения.	2	

		Сроки реализации яичных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Варка яиц. Варка яиц всмятку, "Мешочек" и вкрутую. Приготовление яичной каши. Жареные блюда. Приготовление яичницы-глазунья, яичницы с гарниром, омлета натурального, омлета фаршированного. Запеченные блюда. Приготовление омлета натурального запеченного, драчены. Варианты оформления и подача готовых блюд.		
Тема 2.5. Приготовление блюд из творога	Содержание		2	
	1.	Значение творожных блюд в питании. Подразделение творога по жирности. Требования к качеству блюд из творога. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд из творога. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление холодных блюд из творога. Приготовление творога с молоком, творожной массы с изюмом. Приготовление пасхи. Приготовление горячих блюд из творога. Приготовление вареников с творожным фаршем, вареников ленивых, пудинга из творога (на пару). Варианты оформления и подача готовых блюд. Приготовление жареных блюд из творога. Приготовление сырников из творога. Приготовление запеченных блюд из творога. Приготовление запеканки из творога, пудинга из творога (запеченного). Варианты оформления и подача готовых блюд.	2	
Тема 2.6. Приготовление блюд из теста	Содержание		4	
	1.	Значение изделий из теста. Подготовка сырья. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Приготовление дрожжевого теста. Приготовление мучных кулинарных изделий. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	
	2.	Приготовление бездрожжевого теста. Приготовление теста для пельменей, вареников. Приготовление мучных блюд. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление теста для лапши домашней. Приготовление мучных гарниров. Требования к качеству лапши домашней. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	
	Практические работы		12/12	
	1.	Приготовление блюд из каш: биточки манные, пудинг рисовый.		
	2.	Приготовление блюд "Макароны отварные с томатом" и "Лапшевник с творогом"		
	3.	Приготовление яичной каши, омлета натурального, омлета фаршированного		
	4.	Приготовление сырников		
	5.	Приготовление вареников с творогом		
	6.	Приготовление блинчиков, блинов и оладий.		
	Контрольная работа «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»		2	
Раздел 3. Приготовление супов и соусов			26/16	
Тема 3.1. Приготовление бульонов, отваров и простых супов	Содержание		6	
	1.	Приготовление бульонов. Костный и мясокостный бульон. Бульон из птицы. Рыбный бульон. Правила варки бульонов. Продолжительность варки. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для варки бульонов, правила их безопасного использования. Срок хранения. Приготовление отваров. Грибной отвар. Правила варки. Продолжительность варки.	2	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5.

	<p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь для варки отваров, правила их безопасного использования. Срок хранения.</p> <p>Приготовление рассольников. Подготовка продуктов. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления рассольников. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Виды рассольников.</p> <p>Особенности приготовления рассольника ленинградский, домашний, московский. Приготовление солянок. Подготовка продуктов. Требования к качеству. Правила проведения бракеража.</p> <p>Варианты оформления солянок. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Виды солянок. Особенности приготовления солянок "Солянка сборная мясная", "Солянка домашняя", "Солянка рыбная". Срок хранения.</p> <p>Приготовление супов овощных и картофельных. Подготовка продуктов. Суп крестьянский, суп из овощей. Суп картофельный, супа картофельного с крупой, супа картофельного с бобовыми, супа картофельного с макаронными изделиями. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.</p> <p>Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Суп харчо, суп-лапша домашняя. Супы молочные. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.</p>		<p>ПК 7.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.</p>
2.	<p>Приготовление супов - пюре. Подготовка продуктов для приготовления супов. Отличительная особенность супов-пюре. Основа супов-пюре. Тепловая обработка продуктов. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.</p> <p>Приготовление прозрачных супов. Продукты для приготовления прозрачных бульонов. Приготовление "оттяжки". Осветление бульона. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Отпуск прозрачных супов и гарниров к ним. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения. Приготовление прозрачных супов. Продукты для приготовления прозрачных бульонов. Приготовление "оттяжки". Осветление бульона. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Отпуск прозрачных супов и гарниров к ним. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.</p>	2	

	3,	<p>Приготовление прозрачных супов. Продукты для приготовления прозрачных бульонов. Приготовление "оттяжки". Осветление бульона. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Отпуск прозрачных супов и гарниров к ним. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.</p> <p>Приготовление сладких супов из свежих плодов и смеси сухофруктов. Значение сладких супов. Продукты для приготовления сладких супов. Приготовление загустителя, гарниров. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.</p> <p>Приготовление сладких супов из свежих плодов и смеси сухофруктов. Значение сладких супов. Продукты для приготовления сладких супов. Приготовление загустителя, гарниров. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.</p> <p>Приготовление холодных супов. Окрошки, борщ холодный, свекольник, щи зеленые с яйцом</p> <p>Подготовка продуктов. Требования к качеству супов. Правила проведения бракеража. Варианты</p>	2	
Тема 3.2. Приготовление соусов	Содержание		4	
	1.	<p>Приготовление мучных пассировок и бульонов. Приготовление коричневого бульона, мясного сока. Проверка органолептическим способом качества приготовления пассировок и бульонов. Требования к качеству. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пассировок и бульонов.</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения. Условия и сроки хранения в охлажденном и замороженном виде.</p>	2	
	2.	<p>Приготовление соуса парового, соуса томатного, грибного с томатом. Подготовка продуктов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Требования к качеству готовых соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Приготовление соуса лукового, соуса красного с луком и огурцами, соуса красного кисло-сладкого. Подготовка продуктов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Приготовление соусов яично-масляные. Соус польский, сухарный. Подготовка продуктов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Требования к качеству готовых соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	2	
	Практические работы		16/16	
	1.	Приготовление солянки мясной сборной и домашней.	2	
	2.	Приготовление супа картофельного с фрикадельками, супа картофельного с крупой	2	
	3.	Приготовление супа крестьянского, супа из овощей	2	

	4.	Приготовление суп- лапша домашняя, супа из бобовых	2	
	5.	Приготовление супа молочного с крупой и с макаронными изделиями	2	
	6.	Приготовление соуса польского и сухарного.	2	
	7.	Приготовление соуса парового, соуса томатного.	2	
	8.	Приготовление соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого.	2	
Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			18/8	
Тема 4.1. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		4	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1.	Общие требования к рыбе. Содержание белков, жиров, минеральных веществ и витаминов. Деление рыб на категории по содержанию жира. Виды рыб, используемые в питании. Деление рыб на семейства. Применение рыбы в зависимости от тепловой обработки. Механическая кулинарная обработка рыбы. Деление рыбы по способу обработки. Способы размораживания рыбы. Способы вымачивание соленой рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде. Разделка рыбы на порционные куски (кругляши). Разделка рыбы на филе (пластование). Обработка пищевых рыбных отходов и их использование пищевых рыбных отходов. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	2	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки: для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре, запекания. Применение панировок. Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление кнельной массы. Обработка рыбы для фарширования. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.	2	
Тема 4.2. Приготовление простых блюд из рыбы	Содержание		6	
	1.	Приготовление рыбы отварной. Варка порционными кусками. Варка целыми тушками. Правила проведения бракеража. Варианты оформления, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление рыбы припущенной. Рыба паровая. Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом. Рыба, припущенная с томатом. Правила проведения бракеража. Варианты оформления, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	2.	Приготовление рыбы жареной. Рыба жареная с луком по-ленинградски. Рыба, жаренная во фритюре. Рыба, жаренная с зеленым маслом. Зразы «Донские». Рыба, жареная в грилье. Правила проведения бракеража. Варианты оформления, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление рыбы запеченной. Рыба, запеченная с картофелем по-русски. Рыба, запеченная в раковинах. Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски. Приготовление солянки из рыбы на сковороде. Правила проведения бракеража. Варианты оформления, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого	2	

		технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	3.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Котлеты и биточки рыбные. Тельное из рыбы. Тефтели рыбные. Фрикадельки рыбные с томатным соусом. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
	Практические работы		8/8	
	1.	Приготовление рыбы жаренной с луком по -ленинградски	2	
	2.	Приготовление рыбы в тесте	2	
	3.	Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом	2	
	4.	Приготовление котлет и биточков из рыбы	2	
Раздел 5. Приготовление блюд из мяса			20/12	
Тема 5.1. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов	Содержание		4	
	1.	Механическая кулинарная обработка мяса туши говядины. Способы размораживания мяса. Разделка мяса на полутуши и четвертины. Обвалка мяса, жиловка и зачистка. Деление мяса на сорта. Кулинарное использование частей мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из говядины. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых из говядины. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины. Требования к качеству полуфабрикатов. Приготовление панированных полуфабрикатов из мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству полуфабрикатов.	2	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2.	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Разделка и обвалка передней и задней части туши. Полуфабрикаты из баранины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов, порционных и мелкокусковых. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из баранины. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Деление туши на полутуши: переднюю и заднюю. Использование частей мяса при приготовлении полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Приготовление рубленой массы. Части мяса используемые для приготовления рубленой массы. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из свинины.	2	
Тема 5.2. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов	Содержание		4	
	1.	Приготовление отварных и припущенных мясных блюд. Мясо отварное, окорок и корейка отварная. Котлеты натуральные паровые. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Жаренье мяса. Приготовление мяса крупным куском. Приготовление мяса порционными кусками. Приготовление мяса мелкими кусками. Приготовление мяса панированными кусками. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила	2	

		хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление тушеных мясных блюд. Приготовление мяса крупным куском. Приготовление мяса порционными кусками. Приготовление мяса мелкими кусками. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	2.	Приготовление запеченных мясных блюд. Особенности подготовки мясных продуктов перед запеканием. Запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковородке. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
Практические работы			10/10	
	1.	Приготовление бифштекса с яйцом или с луком	2	
	4.	Приготовление жаркого по -домашнему	2	
	3.	Приготовление мясного рулета с макаронами или с яйцом	2	
	4.	Приготовление биточков по- казачки.	2	
	5.	Приготовление голубцов с мясом и рисом	2	
Самостоятельная работа студентов:			2/2	
		– Приготовление диетических блюд из мяса.	2	
		– Решение задач на тему: расчет количества порций.		
Раздел 6. Приготовление блюд из домашней птицы			18/6	
Тема 6.1. Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов	Содержание		4	
	1.	Обработка сельскохозяйственной птицы. Общие требования к птице. Механическая кулинарная обработка птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи и ножек, потрошение, промывание. Заправка птицы. Заправка птицы: заправка в «кармашек», заправка птицы в одну или две нитки.	2	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5.
	2.	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель столичный, котлеты по-киевски. Целые тушки, рагу, плов. Приготовление котлетной массы. Правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству.	2	ПК 7.6. ОК 01 ОК 02. ОК 03. ОК 04.
Тема 6.2. Приготовление простых блюд из птицы.	Содержание		6	
	1.	Приготовление отварной и припущенной птицы. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08.

	2.	Тушеные блюда из птицы. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	ОК 09.
	3.	Приготовление блюд из жареной птицы. Правила проведения бракеража. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	
Практические работы			6/6	
	1.	Приготовление котлет по- киевски	2	
	2.	Приготовление котлет рубленых из птицы	2	
	3.	Приготовление шницеля по-столичному	2	
Самостоятельная работа студентов:			2	
	– Приготовление диетических блюд из мяса домашней птицы.		2	
Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			18/8	
Тема 7.1. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.			10	
Содержание			10	
	1.	Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Подготовка зелени и овощей для холодных блюд и закусок. Использование различного инвентаря и приспособлений для облегчения труда. Посуда для отпуска. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Правила охлаждения и хранения холодных блюд, температурный режим хранения. Требования к качеству. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления холодных блюд и закусок.	2	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	2.	Приготовление бутербродов. Использование хлеба для приготовления бутербродов. Варианты оформления блюда, температура подачи. Правила хранения. Салаты из сырых овощей: зеленый, из зеленого лука, из редиса, «Весна», из свежих огурцов и помидоров. Салат из белокочанной капусты, салат витаминный. Салаты из вареных овощей: «Летний», картофельный, картофельный с кальмарами, мясной, «Столичный», рыбный. Салаты-коктейли. Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд. Винегреты. Приготовление винегрета овощного, винегрета с сельдью, грибами, рыбой, мясом. Способы подачи и оформления.	2	
	3.	Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Приготовление редьки с маслом, помидор, фаршированных мясным салатом. Икра овощная и грибная. Грибы маринованные или соленые с луком. Холодные блюда и закуски из яиц. Приготовление яиц под майонезом и гарниром. Яйца, фаршированные с сельдью. Способы подачи и оформления.	2	
	4.	Приготовление блюд и закусок из свежей рыбы и гастрономических продуктов. Приготовление сельди рубленой, сельди с гарниром, рыбы отварной, с гарниром и хреном, рыбы заливной. Способы подачи и оформления. Приготовление рыбы жаренной под маринадом. Приготовление рыбы фаршированной. Способы сервировки и варианты оформления. Приготовление банкетных закусок. Способы подачи и оформления.	2	
	5.	Приготовление и оформление мясных блюд и закусок из отварного мяса и субпродуктов. Приготовление окорока. Приготовление буженины. Приготовление рулета. Приготовление студня говяжьего и паштета из печени. Способы сервировки и варианты оформления.	2	

		Приготовление и оформление мясных блюд и закусок из жареного мяса. Приготовление мясного ассорти. Способы сервировки и варианты оформления.		
		Практические работы	8/8	
	1.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей	2	
	2.	Приготовление винегретов	2	
	3.	Приготовление салата столичного и мясного	2	
	4.	Приготовление паштета из печени	2	
Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков			18/8	
Тема 8.1. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.	Содержание		6	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1.	Характеристика сладких блюд. Фруктовые салаты. Фруктовые десерты. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи. Приготовление горячих сладких блюд из яблок. Приготовление яблок жаренных в тесте. Приготовление шарлотки с яблоками. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и виды подач. Правила проведения бракеража. Температурный режим хранения. Температура подачи. Приготовление горячих сладких блюд из круп. Приготовление пудинга рисового. Приготовление каши гурьевской, пудинга сахарного. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и отпуска горячих сладких блюд. Правила проведения бракеража. Температурный режим хранения.	2	
	2.	Приготовление киселей. Приготовление киселя из свежих ягод. Приготовление киселя молочного. Деление киселей по степени густоты. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи. Приготовление желе из плодов и свежих яблок. Приготовление желе из лимонов апельсинов и мандаринов. Приготовление многослойного желе. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи.	2	
	6.	Приготовление самбуков. Самбук абрикосовой и яблочный. Самбук из йогурта и творожной массы. Органолептический способ определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения. Температурный режим хранения. Температура подачи.	2	
Тема 8.2. Приготовление простых горячих напитков		Содержание	4	
	1.	Приготовление горячих напитков. Приготовление кофе, чая, какао, шоколада. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Температура подачи. Приготовление холодных напитков. Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Температура подачи.	2	

	2.	Приготовление компотов. Приготовление компота из свежих фруктов и ягод, сухих фруктов и ягод, смеси сухофруктов, консервированных фруктов и ягод, быстрозамороженных плодов и ягод. . Способы приготовления и подачи. Правила проведения бракеража. Температура подачи.	2	
	Практические работы		8/8	
	1.	Приготовление печеных яблок и гренок с ягодами	2	
	2.	Приготовление киселя из клюквы и смородины	2	
	3.	Приготовление желе яблочного	2	
	4.	Приготовление клюквенного мусса.	2	
Раздел 9. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			83/10	
Тема 9.1 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		2	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.
	1.	Организация рабочего места в пекарном цеху. Безопасные условия эксплуатации теплового оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству готовых хлебобулочных изделий и хлеба. Правила проведения бракеража. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных изделий и хлеба. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. Основное и вспомогательное сырьё. Взаимозаменяемость сырья. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Технология приготовления теста для хлеба и хлебобулочных изделий. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
Тема 9.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Содержание		2	
	1.	Приготовление воздушного теста. Приготовление и выпечка полуфабрикатов из него. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых изделий из воздушного теста. Приготовление заварного теста. Приготовление и выпечка полуфабрикатов из него. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых изделий из заварного теста. Приготовление пресного слоеного теста. Приготовление и выпечка полуфабрикатов из него. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых изделий из пресного слоеного теста. Приготовление бисквитного теста. Приготовление и выпечка полуфабрикатов из него. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых изделий из бисквитного теста. Приготовление песочного теста. Технология приготовления и выпечка печенья. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готового печенья. Приготовление пряничного теста. Технология приготовления пряников и коврижек. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка готовых пряников и коврижек.		
Тема 9.3 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Содержание		2	
	1.	Организация рабочего места кондитера. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и инвентаря. Правила выбора основных продуктов. Технология приготовления сиропов инвертного, тиражного и сиропов для промочки. Способы определения концентрации сахара в сиропе. Требования к качеству сиропа. Технология приготовления кремов. Требования к качеству готовых кремов. Органолептическое определение качества кремов.		

		Приготовление помады основной, шоколадной, молочной. Требования к качеству помады. Органолептическое определение качества помады. Приготовление сырцовой глазури. Требования к качеству готовой глазури. Органолептическое определение качества глазури. Приготовления сахарной, молочной, заварной мастики. Требования к качеству готовой мастики. Органолептическое определение качества мастики. Приготовления посыпок: посыпок из выпеченных полуфабрикатов, сахаристых посыпок, шоколадных посыпок. Требования к качеству посыпок.	
Тема 9.4 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Содержание		2
	1.	Приготовление бисквитных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления бисквитных тортов и пирожных. Правила хранения. Требования к качеству готовых тортов и пирожных.	
2.	Приготовление песочных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления песочных тортов и пирожных. Правила хранения. Требования к качеству готовых тортов и пирожных.		
3.	Приготовление слоеных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления слоеных тортов и пирожных. Правила хранения. Требования к качеству готовых тортов и пирожных.		
4.	Приготовление воздушных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления воздушных тортов и пирожных. Правила хранения. Требования к качеству готовых тортов и пирожных.		
5.	Приготовление заварных и крошковых пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления заварных и крошковых пирожных. Правила хранения. Требования к качеству готовых заварных и крошковых пирожных.		
Тема 9.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Содержание		2
	1.	Приготовление фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража. Способы отделки и оформления фруктовых тортов. Правила хранения. Требования к качеству готовых тортов.	2
Практические работы			8/8
	1.	Приготовление печенья звездочка из песочного полуфабриката	2
	2.	Приготовление ватрушек с творогом из сдобного пресного теста.	2
	6.	Приготовление фруктовых тортов.	2
	7.	Приготовление слоеных пирожных.	2
Самостоятельная работа студентов:			2/2
	–	Приготовление мучных изделий пониженной калорийности.	2
Учебная практика			72
	1.	Организация технологического процесса приготовления блюд из овощей. Охрана труда и техника безопасности.	
	2.	Приготовление и подача с оформлением блюд "картофель в молоке" и "капуста отварная с соусом сухарным"	
	3.	Приготовление зраз картофельных и котлет картофельных.	
	4.	Приготовление шницеля из капусты и котлет свекольных.	
	5.	Приготовление рагу из овощей.	
	6.	Приготовление картофельной запеканки	
	7.	Приготовление перца фаршированного овощами	
	8.	Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса и рыбы.	

<ul style="list-style-type: none"> 9. Приготовление бифштекса с яйцом или с луком 10. Приготовление жаркого по -домашнему 11. Приготовление рыбной котлетной массы. 12. Приготовление биточков из рыбы. 		
<p>Производственная практика</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Организация работы горячего цеха. 2. Соблюдение правил безопасности работы на производстве и правила личной гигиены. 3. Составление технологических карт на изучаемые блюда из мяса птицы и рыбы. 4. Правила варки каш. И блюда из них. 5. Правила варки блюд из творога и яиц. 6. Составление технологических карт на блюда из круп и макаронных изделий. 7. Составление технологических карт из мяса (говядины). 8. Соблюдение правил личной гигиены повара в заготовочном цехе. 9. Организация работы повара на оборудовании в горячем цехе. 10. Организация работы повара на высокотехнологичном оборудовании (пароконвектомат). 11. Приготовление блюд сложной кулинарной продукции из рыбы. 12. Приготовление блюд сложной кулинарной продукции из мяса. 13. Приготовление блюд сложной кулинарной продукции из овощей. 14. Приготовление блюд сложной кулинарной продукции из птицы. 15. Приготовление блюд из переработанного сырья. 	108	
Всего:	380	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологии продуктов питания из растительного сырья

Автоматизированное рабочее место преподавателя, комплект учебной мебели, проектор портативный, экран проекционный, комплект учебного наглядного материала по темам, комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы.

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

Производственная практика

Конвекционное оборудование, холодильное оборудование, котлы варочные, электроплиты, электро-мясорубка, жарочно-кондитерский шкаф, производственные столы, жаровня, слайсер, блендер, миксер, и различный производственный инвентарь (в том числе – столовая и кухонная посуда).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные источники:

Пасько О. В., Бураковская Н. В., Артюхова О.В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2021. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. Учеб. Пос. для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyu-praktikum-437750#page/1>

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/book/tehnologiya-obrabotki-syrya-myaso-moloko-ryba-ovoschi-493941>

3. Технология продукции общественного питания: Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/495359>

4. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОИЦ «Академия» 2024

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.07) (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.</p> <p>Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.</p> <p>Готовить блюда из рыбы и мяса.</p> <p>Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.</p> <p>Готовить блины, оладьи и блинчики.</p> <p>Порционировать и раздавать блюда массового спроса</p>	<p>- Готовит блюда и гарниры из картофеля и других овощей.</p> <p>- Готовит блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.</p> <p>- Готовит блюда из рыбы и мяса.</p> <p>- Готовит бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.</p> <p>- Готовит блины, оладьи и блинчики.</p> <p>- Порционирует и раздает блюда массового спроса</p>	<p>Фронтальная проверка знаний;</p> <p>Ролевые игры;</p> <p>Тестирование;</p> <p>Контрольные работы;</p> <p>Самостоятельная работа;</p> <p>Практические работы;</p>