

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
РЫБИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ГОРОДСКОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ
19.01.04 ПЕКАРЬ**

**Срок обучения: 2 года 10 месяцев
Форма обучения: очная
Квалификация: пекарь, кондитер
Базовое образование: основное общее**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 799 (ред. от 09.04.2015).

Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г.

Регистрационный № 29657

Организация - разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Рыбинский колледж городской инфраструктуры

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Общие положения | |
| 1.1 | Основная профессиональная образовательная программа | |
| 1.2 | Нормативные документы для разработки ОПОП | |
| 1.3 | Общая характеристика ОПОП | |
| 1.4 | Требования к абитуриенту | |
| 2 | Характеристика профессиональной деятельности выпускника | |
| 2.1 | Область профессиональной деятельности выпускника | |
| 2.2 | Объекты профессиональной деятельности выпускника | |
| 2.3 | Виды профессиональной деятельности выпускника | |
| 2.4 | Задачи профессиональной деятельности выпускника | |
| 3 | Компетенции выпускника | |
| 4 | Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП | |
| 4.1 | Учебный план и календарный учебный график | |
| 4.2 | Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей | |
| 4.3 | Программы учебной и производственной практик | |
| 5 | Ресурсное обеспечение ОПОП | |
| 5.1 | Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса | |
| 5.2 | Кадровое обеспечение | |
| 5.3 | Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса | |
| 6 | Характеристика среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников | |
| 7 | Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися | |
| 7.1 | Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации | |
| 7.2 | Итоговая государственная аттестация выпускников | |
| 8 | Приложения | |
| 8.1 | Приложение № 1 - Учебный план | |
| 8.2 | Приложение № 2 - Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла | |
| 8.3 | Приложение № 3 - Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей | |
| 8.4 | Приложение № 4 - Программы учебной и производственной практик | |

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования по профессии **19.01.04 Пекарь** представляет собой систему документов, разработанную, утвержденную и реализуемую государственным профессиональным образовательным учреждением Ярославской области Рыбинский колледж городской инфраструктуры на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования (далее-ФГОС) с учетом требований рынка труда.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии **260103.01 Пекарь** среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 799 (ред. от 09.04.2015).
- Устав ГПОУ ЯО Рыбинский колледж городской инфраструктуры.

1.3. Общая характеристика ОПОП среднего профессионального образования по профессии

Целью разработки основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования по профессии **19.01.04 Пекарь** является методическое обеспечение реализации ФГОС НПО.

Целью реализации ОПОП является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по данной профессии, отвечающих потребностям регионального рынка труда, с учетом достижений отраслевой науки, а также развитие у обучающихся личностных качеств.

Цель ОПОП по профессии **19.01.04 Пекарь** состоит:

- в подготовке специалиста к успешной работе в сфере хлебопекарного производства;
- в создании условий для овладения компетенциями, способствующих социализации молодого специалиста на рынке труда;
- в формировании социально-личностных качеств выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность, способность самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

Цели обучения сформированы на основании квалификационных требований к уровню подготовки выпускника, содержащихся в ФГОС, конкретизированы и дополнены, исходя из специфики деятельности предприятий в Ярославской области.

1.3.2. Срок освоения ОПОП по профессии 19.01.04 Пекарь

Реализуемая форма обучения – очная

Нормативный срок освоения программы:

- на базе основного общего образования - **2 года 10 месяцев.**

Квалификация выпускника:

- Пекарь;
- Кондитер.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП по профессии 19.01.04 Пекарь

Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП по профессии **19.01.04 Пекарь** с нормативным сроком освоения программы 2года 10 месяцев за весь период обучения в соответствии с ФГОС НПО по данной профессии, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и времени, отводимого на контроль качества освоения обучающимися составляет – 4166 час.

Нормативный срок освоения ОПОП базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

| | |
|--|-----|
| Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | 81 |
| Учебная практика | 38 |
| Производственная практика (по профилю подготовки) | |
| Промежуточная аттестация | 2 |
| Государственная (итоговая) аттестация | 2 |
| Каникулярное время | 24 |
| Итого | 147 |

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент, желающий освоить ОПОП по профессии **19.01.04Пекарь** должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по профессии 19.01.04 Пекарь

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника включает приготовление хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по профессии **Пекарь** готовится к следующим видам деятельности:

- Размножение и выращивание дрожжей.
- Приготовление теста.
- Разделка теста.
- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- Укладка и упаковка готовой продукции.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Специалист по профессии **Пекарь** должен решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

В области размножения и выращивания дрожжей:

- Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
- Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
- Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

В области приготовления теста:

- Подготавливать и дозировать сырье.
- Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- Обслуживать оборудование для приготовления теста.

В области разделки теста:

- Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

В области термической обработки теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий:

- Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

В области укладки и упаковки готовой продукции:

- Производить отбраковку готовой продукции.
- Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
- Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПОП НПО по профессии Пекарь

Результаты освоения ОПОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПОП выпускник должен обладать следующими компетенциями:

общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

3.1. Размножение и выращивание дрожжей.

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

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

3.2. Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

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

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления тест.

3.3. Разделка теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

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

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

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

3.4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

3.5. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Личностные результаты

| Личностные результаты реализации программы воспитания | Код личностных результатов реализации Программы воспитания |
|---|--|
| Портрет выпускника ПОО | |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны | ЛР 1 |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | ЛР 2 |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | ЛР 3 |
| Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | ЛР 4 |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | ЛР 5 |
| Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности | ЛР 6 |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | ЛР 7 |
| Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; | ЛР 8 |

| | |
|--|--------------|
| готовый оказать поддержку нуждающимся. | |
| Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» | ЛР 9 |
| Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации | ЛР 10 |
| Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации | ЛР 11 |
| Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством | ЛР 12 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | ЛР 13 |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. | ЛР 14 |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | ЛР 15 |
| Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий | ЛР 16 |
| Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику | ЛР 17 |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости | ЛР 18 |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | ЛР 19 |
| Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства | ЛР 20 |
| Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов | ЛР 21 |
| Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции | ЛР 22 |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | ЛР 23 |
| Проявляющий взаимовыручку, готов быть взаимозаменяемым | ЛР 24 |

Требования к личностным результатам с учетом особенностей профессии/специальности 19.01.04 Пекарь

| | |
|---|----------------------|
| <i>Конкретизированный портрет выпускника по профессии 19.01.04 Пекарь</i> | |
| Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | ЛР 1 19.01.04 |
| Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | ЛР 2 19.01.04 |
| Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | ЛР 3 19.01.04 |
| Использовать информационные технологии в профессиональной | ЛР 4 19.01.04 |

| | |
|---|-------------------|
| деятельности | |
| Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | ЛР 5 19.01.04 |
| Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции | ЛР 6 19.01.04 |
| Активно применяющий полученные знания на практике | ЛР 7 19.01.04 |
| Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения | ЛР 8 19.01.04 |
| Готовый соблюдать качество и безопасность процесса приготовления и готовой продукции для различных категорий потребителей | ЛР 9 19.01.04 |
| Опрятный внешний вид | ЛР 10 19.01.04 |
| Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции | ЛР 11 19.01.04 |
| Активно применяющий полученные знания и навыки на практике | ЛР 12 19.01.04 |

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по профессии Пекарь

В соответствии Типовым положением об учреждении среднего профессионального образования и ФГОС по профессии **Пекарь** содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется:

- учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- программами учебных дисциплин;
- программами профессиональных модулей;
- программами учебных и производственных практик;
- методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Учебный план и календарный учебный график (Приложение № 1 - Учебный план)

4.2. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение № 2 - Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей)

Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей оформлены в соответствии с рекомендациями Федерального института развития образования.

Для каждой дисциплины, профессионального модуля, практики указываются общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В программах сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями и компетенциями.

4.3. Программы учебной и производственной практик. (Приложение № 3 – Программы учебной и производственной практик)

В соответствии с ФГОС раздел основной образовательной программы Учебная и производственная практики является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и

способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.3.1. Программа учебных практик (Приложение программа учебной практики)

Целью учебной практики является формирование профессиональных умений и компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии Пекарь.

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии Пекарь.

Учебная практика входит в состав профессионального цикла ОПОП по профессии Пекарь. Освоение программы учебной практики проходит в рамках учебных модулей.

Учебная практика в рамках профессионального модуля проводится рассредоточено. Основной формой организации учебной практики является урок производственного обучения. Продолжительность учебного занятия 6 часов.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, учебных пекарнях.

4.3.2. Программа производственной практики (Приложение программа производственной практики)

Целью производственной практики является закрепление профессиональных навыков и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии Пекарь.

Производственная практика входит в состав профессионального цикла ОПОП по профессии Пекарь. Освоение программы производственной практики проходит в рамках учебных модулей.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно.

Производственная практика проводится на предприятиях и организациях общественного питания г. Рыбинска и Рыбинского района. Обучающиеся проходят практику на основе договоров с предприятиями и организациями.

В процессе прохождения практики, обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют обязанности штатных работников.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по профессии Пекарь

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем дисциплинам и МДК, изданным не позднее 5 лет.

Обеспеченность учебно-методической литературой соответствует нормативу. Обеспечение обязательной учебной литературой соответствует лицензионным требованиям и составляет в среднем по разным циклам дисциплин от 0,5 до 0,8 экземпляров на одного обучающегося.

Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты), справочно-библиографические издания и научно-популярные периодические издания по профилю подготовки.

В соответствии с требованиями ФГОС библиотечный фонд укомплектован следующими периодическими изданиями по профилю подготовки:

- Хлебопекарное и кондитерское производство;
- Чудеса из теста;

- Хлебосол;
- Школа гастроном «Коллекция рецептов»;
- Как украсить торт;
- Основы хлебопечения.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечена доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин основных образовательных программ. Во время самостоятельной подготовки в читальном зале обучающиеся обеспечены современными информационными справочными материалами.

Преподавателями разработаны методические рекомендации для организации и проведения всех видов практик, лабораторных и практических занятий, учебные пособия, пакеты контрольно-оценочного материала.

5.2. Кадровое обеспечение ОПОП

Коллектив работников укомплектован квалифицированными кадрами с соответствующим образованием и квалификацией. Все педагогические работники имеют квалификационные категории (первую и высшую).

Мастера производственного обучения имеют производственную квалификацию, соответствующую профилю и уровню подготавливаемой профессии. Квалификационные разряды на 1-2 выше присваиваемых обучающимся.

Повышение квалификации педагогических и руководящих работников осуществляется в основном на базе Института повышения квалификации и переподготовки. Мастера производственного обучения проходят стажировку на предприятиях города.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса

Колледж для реализации ОПОП по профессии **Пекарь** располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам, лабораторной и практической работы обучающихся. Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ОПОП в колледже имеются:

- учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла и МДК, и проведения лабораторных занятий;
- лаборатории и учебные мастерские, оснащенные современным оборудованием, для проведения практических занятий;
- лаборатории ресурсного центра для организации практики;
- компьютерные мультимедийные проекторы и другая техника для презентаций учебного материала.

6. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Работа с обучающимися в колледже ориентирована на повышение воспитательного потенциала образовательно – профессионального обучения, создание воспитательного пространства с целью обеспечения социально – культурного и гражданского самоопределения обучающихся.

В систему обеспечения воспитательного процесса входят: совет техникума, совет классовых руководителей, социальная служба, отдел по работе с молодежью, культурно – досуговое и физкультурно – оздоровительное подразделения, органы студенческого самоуправления.

В колледже созданы условия для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенции социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления). Среда, создаваемая в техникуме, способствует развитию студенческого самоуправления, участию обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных интерактивных форм проведения занятий, внедрение в учебный процесс проектного обучения в сочетании с внеаудиторной работой это позволяет формировать и развивать профессиональные навыки и общие компетенции.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП

В соответствии с ФГОС по профессии оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Локальными актами колледжа определен порядок планирования, организации и проведения текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Система текущего и промежуточного контроля (промежуточная аттестация) качества обучения являются неотъемлемой частью образовательного процесса, обеспечивающей оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и её корректировку, и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки рабочего требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль (МДК и УП) как традиционными, так и современными методами, включая компьютерные технологии, Интернет-тестирование.

Текущий контроль в зависимости от особенностей учебного занятия может иметь следующие формы:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно-графических работ;
- защита практических, лабораторных работ;
- контрольные работы;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- контроль выполнения заданий самостоятельной работы (в письменной и устной форме);
- выполнение отдельных разделов учебного проекта;
- выполнение практических работ;
- выполнение рефератов (докладов).

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена (квалификационного), предусматривающего оценку сформированности профессиональных навыков.

Для аттестации обучающихся на соответствие персональных достижений требованиям ОПОП создаются фонды оценочных средств, включающие:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику проектов, рефератов и т.п.,

- задания для контроля, степени сформированности компетенций обучающихся по профессиональным модулям.

Критериями оценивания качества обучения при проведении текущей и промежуточной аттестаций является перечень знаний, умений, общих и профессиональных компетенций, определенных требованиями ФГОС по профессии.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений требованиям к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования по двум основным направлениям:

- оценка результатов обучения по учебной дисциплине и междисциплинарным курсам;
- оценка освоения определенного вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных ОПОП.

Процедура контроля по итогам изучения профессионального модуля приближена к условиям профессиональной деятельности и предусматривает привлечение в качестве экспертов – работодателей.

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является освоение обучающимися теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности.

Итоговая государственная аттестация проводится в форме защиты письменной экзаменационной работы и выполнения выпускной практической квалификационной работы по профессии (профессиям) в пределах требований государственного стандарта начального профессионального образования.

Тематика выпускных письменных экзаменационных работ определяется с учетом развития производственных технологий отрасли.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях развивающейся отрасли. Выпускная практическая квалификационная работа по профессии (профессиям), должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

Защита письменной экзаменационной работы и выполнения пробной квалификационной работы проводится публично на заседании государственной аттестационной комиссии, в состав которой входят представители предприятий и организаций отрасли.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного профессионального образовательного учреждения

Ярославской области

Рыбинского колледжа городской инфраструктуры

Профессия 19.01.04 Пекарь

форма обучения — очная

нормативный срок обучения:

на базе основного общего образования — 2г 10 мес.

профиль – естественно-научный

Квалификация: пекарь

кондитер

повар

1. Пояснительная записка
к учебному плану по профессии 19.01.04 Пекарь

Настоящий рабочий учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «19.01.04 Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 г. (ред. от 09.04.2015)

1.1. Организация образовательного процесса

Обучение на всех курсах начинается с 1 сентября и заканчивается согласно календарного графика учебного процесса.

Указанное в рабочем учебном плане время на теоретическое и практическое обучение является обязательным; продолжительность занятий - 45 минут. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Объем образовательной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, и включает все виды работы аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающихся. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часа в неделю. В соответствии с рекомендациями по совершенствованию процесса физического воспитания в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования России от 6.09.2002 г. №18-52-1645/18-17) дисциплина «Физическая культура» реализуется в течение всего периода обучения за счет аудиторных занятий и самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. На промежуточную аттестацию отводится 2 недели. Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации определенной рабочим планом:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет и экзамен;
- по дисциплинам общепрофессионального цикла, рекомендуемые формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет;
- промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по междисциплинарным курсам (МДК) – экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет (проверочная работа).

Уровень подготовки обучающихся по итогам текущего контроля знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

1.2. Формы проведения консультаций

Консультации (в количестве 4 часа в год на человека) проводятся сверх установленной максимальной нагрузки. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные.

1.3. Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы формируется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413) с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом естественно-научный профиля получаемого профессионального образования, в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределено на изучение предметов на базовом и профильном уровнях.

Учебный план естественно-научный профиля предусматривает изучение обязательных учебных дисциплин на базовом уровне:

1. Русский язык
2. Литература
3. Иностранный язык
4. Математика
5. История
6. Физическая культура
7. ОБЖ
8. Астрономия

И профильных учебных предметов, изучаемых на углубленном уровне:

1. Информатика
2. Химия
3. Биология

Так же в учебный план включены предметы по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов:

1. Обществоведение (включая экономику и право)
2. Физика
3. География
4. Экология
5. Сочинение: законы и секреты
6. Избранные вопросы математики
7. Родной язык
8. Индивидуальный проект

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся по каждому предмету составляет: по базовому предмету — не менее 34 часов, по профильному — не менее 68 часов.

Общеобразовательный предмет «Астрономия» изучается на базовом уровне и на него отводится в учебном плане 35 часов.

В учебный план в соответствии ФГОС СОО введен индивидуальный проект – 39 часов. Индивидуальный проект особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), которая выполняется обучающимися самостоятельно под руководством педагога в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов в течение года. Индивидуальный проект выполняется в рамках учебного времени, отведенного учебным планом, а также в рамках внеаудиторной самостоятельной работы и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Качество освоения учебных предметов общеобразовательного цикла оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий учебный предмет, как традиционными, так и инновационными методами.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты— за счет времени, отведенного на общеобразовательные предметы; экзамены — за счет времени, выделенного стандартом.

Экзамены по русскому языку и математике проводятся в письменной форме; по биологии — в устной.

1.4. Общепрофессиональный учебный цикл

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с основными видами деятельности. В цикл включена дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда». В результате изучения этой дисциплины обучающиеся должны уметь на основе анализа современного рынка труда и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; планировать и составлять временную перспективу своего будущего; успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

На изучение общепрофессионального учебного цикла отводится 195 часов из расчета: обучение во взаимодействии с преподавателем (аудиторные занятия) – 130 часов, самостоятельная работа – 65 часов.

По всем дисциплинам общепрофессионального цикла проводится дифференцированный зачет.

1.5. Профессиональный учебный цикл

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В учебный цикл включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения профессионального учебного цикла.

На изучение профессионального учебного цикла отводится 2213 часов из расчета: на обучение по междисциплинарным курсам отводится 809 часов (в т.ч. 540 час. аудиторные занятия, 269 – самостоятельная работа), на учебную и производственную практики – 1404 часа.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Учебная практика проводится: в учебных лабораториях колледжа (лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены, учебная пекарня).

Производственная практика проводится в организациях общественного питания города, для которых осуществляется подготовка рабочих кадров в соответствии с заключенными договорами.

Сроки проведения учебной и производственной практики в группах устанавливаются с учетом календарного графика учебного процесса, утвержденного на текущий учебный год, а также исходя из возможностей учебно-производственной базы колледжа, наличия рабочих мест на предприятиях (организациях) по месту прохождения практики.

1.6. Формирование вариативной части

На вариативную часть отводится 144 часа.

Часы вариативной части направлены:

на освоение дисциплины общепрофессионального учебного цикла «Эффективное поведение на рынке труда», на увеличение количества часов по всем основным видам деятельности – профессиональным модулям (междисциплинарным курсам) с целью расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник.

1.7. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая

квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно завершившие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдается документ установленного образца – диплом и присваивается квалификации:

- пекарь
- кондитер
- повар

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Практика | | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего (по курсам в неделях) |
|-------|--|------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|-----------------------------|
| | | Учебная практика | Производственная практика | | | | |
| I | 41 | 0 | 0 | | | 11 | 52 |
| II | 29 | 11 | 0 | 1 | | 11 | 52 |
| III | 11 | 16 | 11 | 1 | 2 | 2 | 43 |
| Всего | 81 | 27 | 11 | 2 | 2 | 24 | 147 |

Календарный учебный график

| 1. График учебного процесса | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--|------|-------|-------|------|---------|-------|-------|------|-----|--------|-------|-------|-----|------|---------|---------------------------|------|------|-------|--------|------|-----|------|-------|---------|-----|------|-------|-------|------|------|-------------------------------------|-------|------|--------|-------|-------|-------|-----|------|-------|-------|------|------|-------|-------|------|-----|-------|-------|-------|----|----|----|--------|--|--|--|--|
| К У Р С | сентябрь | | | | | октябрь | | | | | ноябрь | | | | | декабрь | | | | | январь | | | | | февраль | | | | | март | | | | | апрель | | | | | май | | | | | июнь | | | | | июль | | | | | август | | | | |
| | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-2 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-4 | 5-11 | 12-18 | 19-25 | 26-1 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-1 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 30-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-3 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-2 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-31 | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | | | | | |
| 3 | ут | ут | ут | ут | пп | пп | пп | пп | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | ут | | | | | |
| Условные обозначения: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | теоретическое обучение | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ут | учебная практика с теоретическим обучением | | | | | | | | | | | | | | | пп | производственная практика | | | | | | | | | | | | | | | П | государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| = | каникулы | | | | | | | | | | | | | | | :: | промежуточная аттестация | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Перечень кабинетов, мастерских и лабораторий

Кабинеты:

Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
Технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
Оборудования хлебопекарного производства;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

Микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

Спортивный зал;
Спортивная площадка с элементами полосы препятствий

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
Актный зал.

2. План учебного процесса

| Индекс/уровень изучения | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации// семестр | | Учебная нагрузка обучающихся (часов) | | | | Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр) | | | | | |
|-------------------------|--|--|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|--|------------|------------|------------|-----------|-----------|
| | | Экзамен | Зачет/Дифференцированный зачет | Максимальная | Самостоятельная учебная работа | Обязательная аудиторная | | I курс | | II курс | | III курс | |
| | | | | | | Все формы занятий | лабораторных и практических занятий | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | | | 3056 | 1004 | 2052 | 785 | 612 | 792 | 456 | 192 | 0 | 0 |
| ОУД.00 | Обязательные общие учебные дисциплины | | | 1697 | 564 | 1133 | 474 | 331 | 417 | 351 | 34 | 0 | 0 |
| ОУД.01 базовый | Русский язык | 4 | | 171 | 57 | 114 | 45 | 17 | 29 | 34 | 34 | | |
| ОУД.02 базовый | Литература | | /3 | 256 | 85 | 171 | 68 | 51 | 69 | 51 | | | |
| ОУД.03 базовый | Иностранный язык | | /3 | 256 | 85 | 171 | 68 | 51 | 37 | 83 | | | |
| ОУД.04 базовый | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия | 4 | | 342 | 114 | 228 | 114 | 85 | 75 | 68 | | | |
| ОУД.05 базовый | История | | /3 | 256 | 85 | 171 | 68 | 68 | 66 | 37 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|---|---|----|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|----------|----------|
| ОУД.06 базовый | Физическая культура | | /3 | 256 | 85 | 171 | 68 | 59 | 69 | 43 | | | |
| ОУД.07 базовый | ОБЖ | | /2 | 108 | 36 | 72 | 29 | | 72 | | | | |
| ОУД.08 базовый | Астрономия | | /3 | 52 | 17 | 35 | 14 | | | 35 | | | |
| УДВ.00 | Обязательные по выбору из обязательных предметных областей | | | 1193 | 385 | 808 | 268 | 281 | 375 | 80 | 72 | 0 | 0 |
| УДВ.09 профильн ый | Информатика | | /3 | 162 | 54 | 108 | 43 | | 78 | 30 | | | |
| УДВ.10 базовый | Физика | | /2 | 144 | 36 | 108 | 28 | 51 | 57 | | | | |
| УДВ.11 профильн ый | Химия | | /4 | 256 | 85 | 171 | 45 | 34 | 82 | 32 | 23 | | |
| УДВ.12 базовый | Обществознание (включая экономику и право) | | /3 | 256 | 85 | 171 | 68 | 35 | 69 | 18 | 49 | | |
| УДВ.13 профильн ый | Биология | 2 | | 108 | 36 | 72 | 28 | | 72 | | | | |
| УДВ.14 базовый | География | | /1 | 108 | 36 | 72 | 28 | 72 | | | | | |
| УДВ.15 базовый | Экология | | /1 | 108 | 36 | 72 | 28 | 72 | | | | | |
| УДВ.16 базовый | Родной язык | | /2 | 51 | 17 | 34 | | 17 | 17 | | | | |
| ДУД.00 | Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся | | | 166 | 55 | 111 | 43 | 0 | 0 | 25 | 86 | 0 | 0 |
| ДУД.17 | Сочинение: законы и секреты | | 4/ | 54 | 18 | 36 | 14 | | | | 36 | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|------------|----|-------------|------------|-------------|------------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|
| ДУД.18 | Избранные вопросы математики | | 4/ | 54 | 18 | 36 | 14 | | | | 36 | | |
| ДУД.19 | Индивидуальный проект* | | /4 | 58 | 19 | 39 | 15 | | | 25 | 14 | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | | 195 | 65 | 130 | 63 | 0 | 0 | 0 | 130 | 0 | 0 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | /2 | 48 | 16 | 32 | 14 | | | | 32 | | |
| ОП.02 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | | /4 | 48 | 16 | 32 | 12 | | | | 32 | | |
| ОП.03 | Безопасность жизнедеятельности | | /4 | 54 | 18 | 36 | 14 | | | | 36 | | |
| ОП.04 | Эффективное поведение на рынке труда | | /4 | 45 | 15 | 30 | 23 | | | | 30 | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | | | 2153 | 249 | 1904 | 196 | 0 | 0 | 156 | 414 | 580 | 754 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | | 749 | 249 | 500 | 196 | 0 | 0 | 36 | 138 | 166 | 160 |
| ПМ.01 | Размножение и выращивание дрожжей | 5кэ | | 27 | 9 | 18 | 4 | 0 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Технологии производства дрожжей | 5 | | 27 | 9 | 18 | 4 | | | 18 | | | |
| УП.01 | Размножение и выращивание дрожжей | | /3 | 18 | | 18 | | | | 18 | | | |
| ПП.01 | Размножение и выращивание дрожжей | | /5 | 42 | | 42 | | | | | | 42 | |
| ПМ.02 | Приготовление теста | 6кэ | | 195 | 65 | 130 | 53 | 0 | 0 | 6 | 47 | 50 | 27 |
| МДК.02.01 | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | 5 | | 125 | 42 | 83 | 35 | | | 6 | 47 | 30 | |
| МДК.02.02 | Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | 6 | | 70 | 23 | 47 | 18 | | | | | 20 | 27 |
| УП.02.01 | Приготовление теста для хлебобулочных изделий | | /5 | 150 | | 150 | | | | 34 | 92 | 24 | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|------------|----|------------|-----------|------------|-----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|
| УП.02.02 | Приготовление теста для мучных кондитерских изделий | | /6 | 114 | | 114 | | | | | | 60 | 54 |
| ПП.02.01 | Приготовление теста для хлебобулочных изделий | | /5 | 30 | | 30 | | | | | | 30 | |
| ПП.02.02 | Приготовление теста для мучных кондитерских изделий | | /6 | 24 | | 24 | | | | | | | 24 |
| ПМ.03 | Разделка теста | бкэ | | 186 | 62 | 124 | 49 | 0 | 0 | 6 | 58 | 38 | 22 |
| МДК.03.01 | Технологии деления теста, формования тестовых заготовок | 5 | | 126 | 42 | 84 | 33 | | | 6 | 58 | 20 | |
| МДК.03.02 | Технологии разделки мучных кондитерских изделий | 6 | | 60 | 20 | 40 | 16 | | | | | 18 | 22 |
| УП.03.01 | Разделка теста для хлебобулочных изделий | | /5 | 150 | | 150 | | | | 34 | 92 | 24 | |
| УП.03.02 | Разделка теста для мучных кондитерских изделий | | /6 | 114 | | 114 | | | | | | 60 | 54 |
| ПП.03.01 | Разделка теста для хлебобулочных изделий | | /5 | 30 | | 30 | | | | | | 30 | |
| ПП.03.02 | Разделка теста для мучных кондитерских изделий | | /6 | 24 | | 24 | | | | | | | 24 |
| ПМ.04 | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | бкэ | | 224 | 74 | 150 | 59 | 0 | 0 | 6 | 33 | 78 | 33 |
| МДК.04.01 | Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий | 5 | | 88 | 29 | 59 | 23 | | | 6 | 33 | 20 | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|--|------------|----|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| МДК.04.0 2 | Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий | 6 | | 136 | 45 | 91 | 36 | | | | | 58 | 33 |
| УП.04.01 | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | | /5 | 150 | | 150 | | | | 34 | 92 | 24 | |
| УП.04.02 | Термическая обработка теста и отделка мучных кондитерских изделий | | /6 | 114 | | 114 | | | | | | 60 | 54 |
| ПП.04.01 | Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | | /5 | 60 | | 60 | | | | | | 60 | |
| ПП.04.02 | Термическая обработка теста и отделка мучных кондитерских изделий | | /6 | 42 | | 42 | | | | | | | 42 |
| ПМ.05 | Укладка и упаковка готовой продукции | | | 27 | 9 | 18 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 |
| МДК.05.0 1 | Технологии упаковки и укладки готовой продукции | 6 | | 27 | 9 | 18 | 7 | | | | | | 18 |
| ПП.05 | Упаковка и укладка готовой продукции | | /6 | 36 | | 36 | | | | | | | 36 |
| ПМ.06 | Приготовление кулинарных изделий | 6кэ | | 90 | 30 | 60 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 |
| МДК.06.0 1 | Технология приготовления кулинарных изделий | 6 | | 90 | 30 | 60 | 24 | | | | | | 60 |
| УП.06 | Приготовление кулинарных изделий | | /6 | 186 | | 186 | | | | | | | 186 |
| ПП.06 | Приготовление кулинарных изделий | | /6 | 120 | | 120 | | | | | | | 120 |
| ФК.00 | Физическая культура | | /4 | 80 | 40 | 40 | 36 | | | | 20 | 20 | |
| Всего | | | | 5484 | 1358 | 4126 | 1080 | 612 | 792 | 612 | 756 | 600 | 754 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--|-------------|-------------|-------------|----------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | 36 | | 72 |
| Всего часов теоретического обучения | | | | 4080 | 1358 | 2722 | 1080 | 612 | 792 | 492 | 480 | 186 | 160 |
| Всего часов практики | | | | 1404 | 0 | 1404 | 0 | 0 | 0 | 86 | 276 | 414 | 594 |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | | | | | 72 | | | | 36 | | | 36 |
| Консультации на обучающегося по 4 часа в год | | | | | | 4126 | дисциплин и МДК | 612 | 792 | 492 | 480 | 186 | 160 |
| | | | | | | | учебной практики | 0 | 0 | 120 | 276 | 252 | 348 |
| Государственная (итоговая) аттестация: | | | | | | | производств практики | 0 | 0 | 0 | 0 | 162 | 246 |
| Выпускная квалификационная работа | | | | | | | экзаменов | 0 | 1 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| | | | | | | | дифференцированных зачетов | 2 | 2 | 9 | 6 | 7 | 9 |
| | | | | | | | зачетов | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования Ярославской области Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | <i>Количество часов</i> |
|---|--------------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 32 |
| в том числе: | |
| лабораторные работы | 10 |
| практические занятия | 4 |
| контрольная работа | |
| Самостоятельная работа обучающегося | 16 |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i> | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>32</i> | <i>4</i> |
| Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве | | | |
| Тема 1.1. Микроорганизмы | Содержание учебного материала | 10 | |
| | Основные группы микроорганизмов. Полезное и вредное воздействие плесеней и дрожжей на пищевые продукты. | 2 | 2 |
| | Пищевые продукты как питательная среда для микроорганизмов. Влияние температуры, влажности, света, химических веществ на микроорганизмы. | | 2 |
| | Лабораторные работы: простейшие микробиологические исследования, оценка полученных результатов | 10 | 3 |
| | Выполнение микрокопирования бактерий, плесневых грибов, дрожжей. | 2 | |
| | Выполнение санитарно-бактериологического исследование молока и молочных продуктов. | 2 | |
| | Выполнение микрокопирования дрожжей | 2 | |
| | Выполнение бактериологических анализов: проб воды, смывов с оборудования, инвентаря и рук. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 2 | |
| | Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составление таблицы основных групп микроорганизмов, пищевых инфекций и отравлений. 2. Подготовка сообщения о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве. | | |

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Тема 1.2. Пищевые инфекции и отравления | Содержание учебного материала | | 6 | |
| | | Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. | 2 | 2 |
| | | Понятие о пищевых инфекциях и путях их распространения. Заболевания, передающиеся через пищу. Желудочно-кишечные инфекции. Причины кишечных инфекций. | 2 | 2 |
| | | Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Первая медицинская помощь при пищевых отравлениях. Условия проникновения и размножения паратифозных бактерий в пищевые продукты. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 2 | |
| | Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составление схемы классификации пищевых отравлений. 2. Подготовка сообщения о пищевых инфекциях и отравлениях. | | | |
| Тема 1.3. Микробиология хлеба и кондитерских изделий | Содержание учебного материала. Микробиологические процессы в тесте; микрофлора ржаного и пшеничного теста | | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Подготовка рефератов о микробиологических процессах, происходящих в тесте | | 4 | |
| Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве | | | | |
| Тема 2.1. Личная гигиена работников предприятий пищевой промышленности | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | | Правила и значение личной гигиены работников пищевых производств. Содержание в чистоте тела, рук, полости рта. Гнойничковые заболевания кожи. Медицинские обследования их цель и виды. Перечень заболеваний, препятствующих работе на п.о.п. | | 2 |
| | | Санитарная одежда, ее значение, правила пользования ею. Санитарный режим работника на производстве. | | 2 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 2 | |
| | Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составление кроссворда по теме «Личная гигиена работников предприятий пищевой промышленности» | | | |

| | | | | |
|--|---|---|------------------------|-----------|
| | | 2. Составление памятки правил личной гигиены работников | | |
| Тема 2.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | | Санитарно – технологические требования к помещениям. Значение отделки полов, стен, потолков. Санитарно – гигиенические требования к освещению, вентиляции, отоплению, канализации. | 1 | 2 |
| | | Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. | 1 | 2 |
| | | Классификация моющих средств для мытья оборудования инвентаря, правила их применения, условия и сроки хранения. | 1 | 2 |
| | | Уборка помещений, способы и правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | 1 | 2 |
| | Итоговая контрольная работа по темам программы | | | 2 |
| Лабораторная работа | | | 2 | |
| Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. | | | | |
| Практическое занятие | | | 4 | |
| Выполнение санитарной обработки оборудования и инвентаря | | | | |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 6 | |
| Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы | | | | |
| 1. Изучение нормативных документов. | | | | |
| 2. Подготовка к деловой игре «Разработка предложений по устранению нарушений санитарных требований». | | | | |
| | | | Всего: | 48 |
| | | | аудиторная | 32 |
| | | | самостоятельная | 16 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология», "Санитарно-гигиенические требования".

Технические средства обучения: компьютер с программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»:

рабочие места по количеству обучающихся (лабораторные столы с подводкой воды).

1. Технологического оборудования и оснастки:

Вытяжные шкафы,

Центрифуга,

Аналитические весы.

Комплекты химической посуды и реактивов.

Комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник для вузов / 3-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (профессиональное образование): учебник - Москва 2003 .
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – 3-е изд., перераб. И доп. – М.: Академия, 2008.

Дополнительные источники:

4. Воробьёв А.А., Быков А.С., Пашков Е.П. и др. Основы микробиологии, вирусологии, иммунологии, учеб. для студ. сред. проф. образования /3-е изд., переработано и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
5. Мудрецова-Висс К.А, Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена, высшее образование изд.: Форум, Инфра-М., 2008 .
6. Санитарные правила для предприятий общественного питания, 2001.
7. Журналы:
 - Общепит: бизнес и искусство,
 - Общественное питание,
 - Торговля и общественное питание,
 - Школа гастронома,
 - Шеф.
8. Интернет ресурсы:
 - Шеф дома (www.chefdoma.ru),
 - [санитарно-микробиологические исследования пищевых продуктов \(meduniver.com > Medical/Microbiology/869.html\)](http://meduniver.com),
 - микробиология пищевых продуктов ([belgiss.org.by > russian/inform/doc/](http://belgiss.org.by)).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных и контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| 1 | 2 |
| Умения: | |
| соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи | Оценка на практическом занятии |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря | Оценка на практическом занятии |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств | Оценка на лабораторном занятии |
| выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов | Оценка на лабораторном занятии |
| Знания: | |
| основные группы микроорганизмов | контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления | контрольная работа, устный опрос на уроке |
| возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве | контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде | контрольная работа, устный опрос на уроке, экспертная оценка на практическом занятии |
| правила личной гигиены работников пищевых производств | контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения | контрольная работа, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | устный опрос на уроке, контрольная работа |

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 02 Экономические и правовые основы профессиональной
деятельности.**

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области «Рыбинский колледж городской инфраструктуры»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной *Калькуляция и учет*

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- уметь ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

| Шифр комп. | Наименование компетенций | Дискрипторы (показатели сформированности) | Умения | Знания |
|------------|--|--|---|--|
| ОК 01 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении. Определяет социальную значимость профессиональной деятельности. | Проводит самоанализ профессиональной деятельности. Выполняет основные виды деятельности на рабочем месте. | Определяет перспективы развития дальнейшей профессиональной деятельности. Положительные и отрицательные стороны профессии. Пути развития жизненных планов. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя | Ставит цели выполнения деятельности в | Выстраивает план (программу) деятельности | Организует рабочее место. |

| | | | | |
|-------------|---|--|---|---|
| | из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | соответствии с заданием Находит способы реализации самостоятельной деятельности | Подбирает ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для организации деятельности | |
| <i>ОК 3</i> | Принимать решения в стандартных нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Применять правила самоменеджмента | Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Правила самоменеджмента |
| <i>ОК 4</i> | .Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Выделяет профессионально значимую информацию (в рамках своей профессии) Выделяет перечень проблемных вопросов, информацией по которым не владеет Задаёт вопросы, указывающие на отсутствие информации, необходимой для решения | Пользуется разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами. Находит в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.) Сопоставляет информацию из различных источников | Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| <i>ОК 5</i> | Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Осуществляет поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях Извлекает информацию с электронных носителей Использует средства ИТ для обработки и хранения информации | Создавать презентации в различных формах. Представлять информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения | Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |

| | | | | |
|-------------|--|---|--|---|
| <p>ОК 6</p> | <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Устанавливает позитивный стиль общения Выбирает стиль общения в соответствии с ситуацией Признаёт чужое мнение Грамотно и этично выражает мысли Отстаивает собственное мнение в соответствии с ситуацией Принимает критику Формулирует и аргументирует свою позицию Соблюдает официальный стиль при оформлении документов Выполняет письменные и устные рекомендации Общается по телефону в соответствии с этическими нормами Способен к апатии Включается в коллективное обсуждение.</p> | <p>Устанавливает деловые связи.</p> | <p>Виды и этикет общения. Приемы эффективного общения.</p> |
| <p>ОК 7</p> | <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды и за результат выполнения заданий.</p> | <p>Самостоятельность в принятии решения Ответственность в принятии решения Ответственность за работу членов команды Эффективная работа в команде над проектами и задачами</p> | <p>Организует работу в команде.</p> | |
| <p>ОК 8</p> | <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать</p> | <p>Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития Занимается самообразованием Планирование повышения</p> | <p>Умеет аргументировать принятое решение. Осознанно принимает решения.</p> | <p>,</p> |

| | | | | |
|--------------|--|---|---|---|
| | повышение квалификации. | квалификации Целеустремлённость Осознанность в принятии решения | | |
| <i>ОК 9</i> | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Применение в профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных документов на государственном и иностранном языке. | Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения профессиональных задач | Виды учетно-отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности |
| <i>ОК 10</i> | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Выполнение воинского долга. | | Военное законодательство. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка | 48 |
| Самостоятельная работа. | 16 |
| Обязательная учебная нагрузка | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| в том числе практические занятия | 12 |
| Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций | |
|--|---|-------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | | |
| Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности | | 22 | | |
| Тема 1.1 Принципы рыночной экономики | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 8 | |
| | 1. Введение. Понятие экономики. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов | 1,2 | 2 | OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 |
| | Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение | 1,2 | 2 | OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 |
| | Практические занятия. Заполнить сравнительную характеристику типов экономических систем. Ответить на вопросы учебника Л.Н Череданова «Основы экономики и предпринимательства» | 1,2 | 4 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий) Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru | | 4 | |
| Тема 1.2. Предприятие | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 8 | |

| | | | | |
|--|--|-------------------------|-----------|---------------------------------------|
| (организация) как субъект хозяйствования. | 1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. | 1,2 | 2 | OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 |
| | 2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации. | 1,2 | 2 | OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 |
| | 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. | 1,2 | 2 | OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 |
| | Практические занятия Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) | | 2 | OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11 |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» Источники информации 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru | | 2 | |
| Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда | | | 26 | |
| Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 8 | |
| | 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. | 2,3 | 2 | OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10,OK11 |
| | Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о | | 2 | OK 1-OK5, |

| | | | | |
|---|---|-------------------------|--------|---------------------------------------|
| <i>отношения</i> | материальной ответственности. Защита трудовых прав работников | | | <i>OK7, OK9, OK10, OK11</i> |
| | Практические занятия Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора | | 2 | <i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i> |
| | Практические занятия Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач | | 2 | <i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i> |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. Источники информации Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям). | | 4 | |
| Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 8 | |
| | 1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. | 2,3 | 2 | <i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i> |
| | 2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. | 2,3 | 2 | <i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i> |
| | 3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся | 2,3 | 2 | <i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i> |
| | Практические занятия Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда. Составить должностную инструкцию по профессии «Пекарь» Самостоятельная работа обучающихся <i>Особенности оплаты труда по профессии «Пекарь».</i> | | 2 6 | <i>OK 1-OK5, OK7, OK9, OK10, OK11</i> |

Дифференцированный зачет

Всего:

48

).

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.п. Количество не указывается. Перечни приводятся по каждому кабинету, мастерской, лаборатории, если их несколько

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

12. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. Заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.
13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
14. Журнал « Современный ресторан»

Дополнительные источники (печатные издания):

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости, 2005.-192с.
6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

Интернет-источники:

1. <http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.garant.ru>
3. <http://www.economi.gov.ru>
4. <http://www.bibliotekar.ru>
5. <http://www.consultant.ru>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|--|---|
| <p>-уметь ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции - уметь ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции</p> <p>-принципы рыночной экономики;</p> <p>-организационно-правовые формы организаций;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>- способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>-понятие, виды предпринимательства;</p> <p>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> |
| <p>-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p> | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> | <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |
|--|---|--|

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.01.04 Пекарь и Рекомендаций по разработке программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» ГОУ ЯО «Институт развития образования»

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования Ярославской области Рыбинский колледж городской инфраструктуры.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы для профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в обязательную часть общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся *должен уметь*:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуациях;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей, самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

Обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- области применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой медицинской помощи.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Виды учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 54 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 14 |
| контрольные работы | 1 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 18 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

| Наименование раздела, темы | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объём часов | Уровень усвоения |
|--|--|-------------|------------------|
| Раздел 1 Обеспечение безопасности жизнедеятельности | | 18 | |
| Тема 1.1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности в опасных и чрезвычайных ситуациях | Содержание | 10 | |
| | 1 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения их реальности. Классификация опасных и чрезвычайных ситуаций по происхождению (природные, техногенные и социальные). Общая характеристика опасных и чрезвычайных ситуаций. Принципы обеспечения безопасности (ориентирующие, технические, управленческие, организационные) | | 1 |
| | 2 Задачи гражданской обороны. Понятие о гражданской обороне. Предназначения и задачи гражданской обороны по обеспечению защиты населения | | 1 |
| | 3 Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Организационные мероприятия Инженерно-технические мероприятия Специальные мероприятия | | 2 |
| | 4 Терроризм – угроза национальной безопасности России Понятие о терроризме. Основные формы проявления терроризма. Меры противодействия терроризму | 2 | 1 |

| | | | | |
|--|-----------------------------|--|---|---|
| | 5 | Способы защиты населения от оружия массового поражения. Оповещение о чрезвычайной ситуации, оценка обстановки и определение границ и площадей зон поражения. Эвакуация населения, санитарная обработка. Обеспечение деятельности бытовых и технических объектов, меры поддержания правопорядка, аварийно-спасательные работы | | 1 |
| | 6 | Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Средства защиты органов дыхания и кожи, медицинские средства защиты. Убежища, противорадиационные укрытия, простейшие укрытия | | 2 |
| | 7 | Меры пожарной безопасности, правила поведения при пожаре. Профилактика пожаров. Использование первичных средств пожаротушения. Правила поведения и действия при пожаре | | 1 |
| | 8 | Первая медицинская помощь пострадавшим. Ранения, их виды, первая медицинская помощь при ранениях. Кровотечения, их виды, первая медицинская помощь при кровотечениях Понятия клинической смерти и реанимации, правила проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | 7 | |
| | 1 | Составление тематического конспекта с использованием нескольких источников информации: планирование, организация и проведение работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций | | |
| | 2 | Просмотр и анализ видеоматериалов: оповещение о чрезвычайной ситуации, эвакуация персонала и населения из зоны чрезвычайной ситуации: | | |
| | 3 | Составление памятки: «Правила поведения в убежищах и укрытиях» | | |
| | 4 | Определение размера противогаза, надевание противогаза, изучение состава индивидуальной аптечки | | |
| | 5 | Просмотр и анализ видеоматериалов составление инструкции «Действия при пожаре» | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | 6 | Наложение повязок на голову и конечности, наложение шины на конечности, наложение кровоостанавливающего жгут, транспортировка на медицинских носилках (помощь условно потерпевшим). Просмотр и анализ видеоматериалов: первая медицинская помощь при травмах, ожогах, ранениях, транспортирование пострадавших | 2 | |
| | Контрольная работа по теме «Обеспечение безопасности жизнедеятельности в опасных и чрезвычайных ситуациях» | | 1 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | 9 | |
| | 1 | Подготовка выступления на тему «Цели изучения предмета Безопасность жизнедеятельности» | | |
| | 2 | Подготовка к опросу, повторение материала урока | | |
| | 3 | Подготовка сообщений на темы: а) Что представляет собой аксиома о потенциальной опасности? Б) Основные принципы населения в условиях чрезвычайных ситуаций | | |
| | 4 | Подготовка к опросу, повторение материала урока | | |
| | 5 | Подготовка ответов на вопросы: а) Что такое гражданская оборона? Б) Что называется чрезвычайной ситуацией? В) Какие формирования создаются на предприятиях ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций? Г) Как осуществляется оповещение населения? Д) Каков порядок хранения и выдачи средств индивидуальной защиты населения? | | |
| | 6 | Подготовка с использованием средства массовой информации сообщения на тему «Причины аварий и катастроф на промышленных объектах» | | |
| | 7 | Подготовка к опросу, повторение материала урока | | |

| | | | | |
|--|-------------------|--|----|---|
| | 8 | Построение схемы. А) Способы защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций. Б) Коллективные средства защиты. В) Виды чрезвычайных ситуаций | | |
| | 9 | Подборка иллюстративных материалов на тему «Устройство и оборудование коллективных средств защиты» | | |
| Раздел 2 Вооружённые Силы России | | | 18 | |
| Тема 2.1. Основы военной службы и обороны. Виды и рода войск | Содержание | | 11 | |
| | 1 | История создания Вооружённых сил России. Создание советских вооружённых сил. Создание вооружённых сил РФ. | | 1 |
| | 2 | Основы военной службы и обороны государства. Законодательство Российской Федерации в области обороны, правовые основы военной службы. Военная доктрина Российской Федерации | | 1 |
| | 3 | Виды и рода войск: основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений в которых имеются военно-учетные специальности, родственные получаемой профессии | | 1 |
| Тема 2.2. Организация и порядок призыва граждан на военную службу | 1 | Военно-учетные специальности родственные полученной профессии | | 2 |
| | 2 | Области применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы | | 1 |
| | 3 | Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на неё в добровольном порядке | | 1 |
| | 4 | Высшие военные учебные заведения РФ, требования, порядок приема | | |
| | 5 | Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы | | 2 |

| | | | | |
|---|---|--|----------|---|
| Тема 2.3 Российская армия. | 1 | Боевые традиции Вооруженных Сил России. | | 1 |
| | 2 | Дни воинской славы России – дни славных побед. | | 1 |
| | 3 | Ритуалы вооруженных сил РФ, Символы воинской чести | | 1 |
| | Практические занятия | | 7 | |
| | 1 | Составление тематического конспекта с использованием нескольких источников информации: полученные профессиональные знания, необходимые в ходе исполнения обязанностей военной службы | | |
| | 2 | Подготовка доклада: Военная доктрина РФ | | |
| | 3 | Составление таблицы: военно-учетные специальности, родственные получаемой профессии | | |
| | 4 | Составление планового конспекта: определение правовой основы военной службы в Конституции РФ, в федеральных законах «Об обороне», «О воинской обязанности и воинской службе» | | |
| | 5 | Составление вопросов для взаимного контроля: правила приёма гражданской молодежи в военные образовательные учреждения | | |
| | 5 | Просмотр и анализ иллюстративных и видеоматериалов: виды Вооруженных Сил, основные виды вооружения и военной техники и специального снаряжения: | | |
| | 6 | Просмотр и анализ видеоматериалов: Дни воинской славы России | | |
| | 7 | Просмотр и анализ видеоматериалов: История создания вооруженных сил России | | |
| | ВСЕГО | | 36 | |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 9 | |
| 1 | Подготовка сообщения Военная доктрина Российской Федерации. | | | |
| 2 | Подготовка сообщения Основные направления обеспечения военной безопасности | | | |

| | | |
|---|---|--|
| 3 | Подготовка ответов на вопросы: а) Какие законы Российской Федерации, определяют правовую основу военной службы? б) Как вопросы военной службы отражены в Конституции Российской Федерации? в) Какие виды и рода войск существуют? | |
| 4 | Подготовка к опросу | |
| 5 | Подготовка иллюстративного материала по теме «Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений в которых имеются военно-учетные специальности, родственные получаемой профессии» | |
| 6 | Подготовка к опросу | |
| 7 | Подготовка выступлений. а) Приёмы бесконфликтного общения в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. б) Психологическая саморегуляция военнослужащего в повседневной деятельности. в) Психологическая саморегуляция военнослужащего в экстремальных условиях военной службы - 2 часа | |
| 8 | Подготовка и защита проектов. а) Организация и порядок призыва граждан на военную службу. б) Организация и порядок поступления граждан на военную службу в добровольном порядке | |
| 9 | Подготовка к опросу | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется на основе кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета, технические средства обучения:

Библиотечный фонд

- Конституция Российской Федерации
- Закон Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе».
- Закон Российской Федерации «О гражданской обороне»
- Закон Российской Федерации «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Закон Российской Федерации «О пожарной безопасности»
- Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник
- Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
- Учебное пособие по основам медицинских знаний
- Наставление по стрелковому делу: основы стрельбы из стрелкового оружия
- Наставление по стрелковому делу: 7,6 2-мм модернизированный автомат

Калашникова

- Электронные учебники и учебные пособия по тематике программы
- Дидактические материалы по основным разделам БЖД
- Контрольно-измерительные материалы по основным разделам БЖД
- Научная, научно-популярная литература, литература по военно-патриотическому воспитанию, справочные пособия (энциклопедии и энциклопедические словари)
- Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)
- Федеральный государственный образовательный стандарт НПО
- Примерная рабочая программа по БЖД

Печатные пособия

- Комплект таблиц «Основы безопасности жизнедеятельности»
- Комплект таблиц «Основы военной службы»
- Комплект таблиц «Терроризм»
- Комплект таблиц «Символы воинской чести»
- Комплект таблиц «Оружие России»
- Комплект таблиц «Единая система предупреждения ЧС (ГО)»

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование (приборы радиационной и химической разведки, средства индивидуальной защиты, перевязочный материал, средства ухода за больными и пострадавшими)

Макеты

- Простейшее укрытие в разрезе
- Убежище в разрезе
- Тренажер для оказания первой помощи

Технические средства обучения: телевизор с универсальной подставкой, видеоманитофон (видеоплейер), аудио-центр, мультимедийный компьютер, сканер, принтер, копировальный аппарат, цифровая видеокамера и цифровая фотокамера, диапроектор или оверхэд (графопроектор), мультимедиапроектор, экран, средства телекоммуникации

Экранно-звуковые пособия:

- Видеофильмы, DVD фильмы, слайды по разделам курса БЖД
- Аудиозаписи и фонохрестоматии по всеобщей истории и истории России

3.2 Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Васнев, В. А. Основы подготовки к военной службе. Методические материалы и документы. Книга для учителя. 10-11 классы – М.: Просвещение, 2013
2. Карташева, Т. А. Тесты по основам безопасности жизнедеятельности: 10-11 классы/ Т. А. Карташева, С. К. Миронов, В. К. Миронов – М.: Экзамен, 2015
3. Смирнов, А. Т. Основы военной службы: учебное пособие / А. Т. Смирнов, В. А. Васнев – М.: Дрофа, 2013
4. Соловьёв, С. С. ОБЖ: 11 класс: тесты к учебнику И. К. Топорова «Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы». – М.: Экзамен, 2016
5. Топоров, И. К. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы/ И. К. Топоров – М.; Просвещение, 2015

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: программа БЖД / авт.-сост. Дронов А. А. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – <http://www.danet88.ru/helpst/student.html> - Загл. с экрана
2. Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного стандарта общего образования. [Электронный ресурс]. – Режим доступа – <http://www.lexed.ru/standart/03/02/20.html> – Загл. с экрана.
3. Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – http://www.edu.ru/db/portal/nach/archiv_new.htm – Загл. с экрана.
4. Обеспечение безопасности жизнедеятельности: информационно-методическое издание для преподавателей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – <http://www.school-obz.org/topics/narco/narco.html> – агл. с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» осуществляется в процессе проведения практических работ, тестирования, выполнения учащимися индивидуальных заданий, исследований

| Результат обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| Уметь: | |
| Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов практических занятий |
| Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы |
| Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов практических занятий |
| Применять первичные средства пожаротушения | Оценка результатов практического занятия |
| Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей, определять среди военно-учетных специальностей родственные полученной профессии | Оценка результатов практического занятия |
| Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы | Оценка результатов практической работы |
| Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка содержания выступлений «Приёмы бесконфликтного общения в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы», «Психологическая саморегуляция военнослужащего в повседневной деятельности», «Психологическая саморегуляция военнослужащего в экстремальных условиях военной службы» |
| Оказывать первую помощь пострадавшим | Оценка результатов практического занятия |
| Знать: | |
| Задачи и основные мероприятия гражданской обороны | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы |
| Основные виды потенциальных опасностей, их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы |
| Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, |

| | |
|--|--|
| развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму | оценка результатов контрольной работы |
| Способы защиты населения от оружия массового поражения | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы |
| Способы защиты населения от оружия массового поражения | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы |
| Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов контрольной работы |
| Основы военной службы и обороны государства | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов практического занятия |
| Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов практических занятий, оценка результатов исследований на тему «Организация и порядок призыва граждан на военную службу» и «Организация и порядок поступления граждан на военную службу в добровольном порядке» |
| Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений в которых имеются военно-учетные специальности, родственные получаемой профессии | Оценка содержания подборок иллюстративного материала по теме «Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений в которых имеются военно-учетные специальности, родственные получаемой профессии» |
| Области применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы | Собеседование по результатам внеаудиторной самостоятельной работы, оценка результатов практического занятия |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 04«ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь/владеть:

- владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства;
- владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда; готовность к поиску работы;
- владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей;
- владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства;
- владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо;
- владеть способами поиска работы, умением работать с «Дневником поиска работы»;
- владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения;
- владеть способами проведения собеседования при приеме на работу;
- владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу;
- уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок;
- уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав;
- владеть приемами саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях;
- владеть способами планирования профессионального развития; создания индивидуального плана профессионального развития.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства;

- структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий;
- составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда, способы повышения конкурентоспособности;
- преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы, способы повышения эффективности постановки целей;
- структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио;
- целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, CV (курикулум витэ), мини-резюме, автобиография, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендация;
- пути и способы поиска работы, их возможности; возможные затруднения, связанные с поиском работы, и способы их преодоления;
- структуру и этапы делового общения,
- вербальные и невербальные компоненты и средства общения;
- трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействия) и основные способы их преодоления;
- требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу;
- основные формы испытаний, используемых при приеме на работу;
- документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформления трудового правоотношения работника и работодателя; документы, необходимые работнику при приеме на работу; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении;
- нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору;
- виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; типичные трудности адаптации и способы их разрешения;
- приемы саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях;
- возможные типы карьеры и этапы ее развития.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося в объеме 30 час;

самостоятельной работы обучающихся 15 час;

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| <i>Шифр комп.</i> | <i>Наименование компетенций</i> | <i>Дискрипторы (показатели сформированности)</i> | <i>Умения</i> | <i>Знания</i> |
|-------------------|--|---|---|---|
| ОК 01 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к | Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении. Определяет социальную значимость | Проводит самоанализ профессиональной деятельности. Выполняет основные виды | Определяет перспективы развития дальнейшей профессиональной деятельности. |

| | | | | |
|------|---|---|--|---|
| | ней устойчивый интерес. | профессиональной деятельности. | деятельности на рабочем месте. | Положительные и отрицательные стороны профессии. Пути развития жизненных планов. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Ставит цели выполнения деятельности в соответствии с заданием Находит способы реализации самостоятельной деятельности | Выстраивает план (программу) деятельности Подбирает ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимые для организации деятельности | Организует рабочее место. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Применять правила самоменеджмента | Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Правила самоменеджмента |
| ОК 4 | Осуществляют поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Выделяет профессионально значимую информацию (в рамках своей профессии) Выделяет перечень проблемных вопросов, информацией по которым не владеет Задаёт вопросы, указывающие на отсутствие | Пользуется разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами. Находит в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.) Сопоставляет информацию из различных | Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |

| | | информации, необходимой для решения | источников | |
|------|---|--|---|--|
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | <p>Осуществляет поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях</p> <p>Извлекает информацию с электронных носителей</p> <p>Использует средства ИТ для обработки и хранения информации</p> | <p>Создавать презентации в различных формах.</p> <p>Представлять информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения</p> | <p>Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | <p>Устанавливает позитивный стиль общения</p> <p>Выбирает стиль общения в соответствии с ситуацией</p> <p>Признаёт чужое мнение</p> <p>Грамотно и этично выражает мысли</p> <p>Отстаивает собственное мнение в соответствии с ситуацией</p> <p>Принимает критику</p> <p>Формулирует и аргументирует свою позицию</p> <p>Соблюдает официальный стиль при оформлении документов</p> <p>Выполняет письменные и устные рекомендации</p> <p>Общается по телефону в соответствии с</p> | Устанавливает деловые связи. | <p>Виды и этикет общения.</p> <p>Приемы эффективного общения.</p> |

| | | | | |
|------|---|--|---|---|
| | | этическими нормами Способен к апатии Включается в коллективное обсуждение. | | |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды и за результат выполнения заданий. | Самостоятельность в принятии решения Ответственность в принятии решения Ответственность за работу членов команды Эффективная работа в команде над проектами и задачами | Организует работу в команде. | |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития Занимается самообразованием Планирование повышения квалификации Целеустремленность Осознанность в принятии решения | Умеет аргументировать принятое решение. Осознанно принимает решения. | , |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Применение в профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных документов на государственном и иностранном языке. | Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документацию для решения профессиональных задач | Виды учетно-отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности |

| | | | | |
|------------------|--|-----------------------------|--|---------------------------|
| <i>ОК 10</i> | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Выполнение воинского долга. | | Военное законодательство. |
|------------------|--|-----------------------------|--|---------------------------|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 45 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 30 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 23 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего) | 15 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

| | | | |
|--|--|----------|----------|
| | <p>Задание 4. Сопоставляем требования вакансии с возможностями выпускника.</p> <p>Задание 5. Осваиваем способы активного поиска работы.</p> <p>Задание 6. Делаем звонок работодателю.</p> <p>Задание 7. Заполняем тест «Умеете ли вы говорить по телефону».</p> <p>Задание 8. Заполняем тест «Оцените свою готовность к поиску работы».</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 6.</p> <p>Задание 1. Разрабатываем свой «План поиска работы».</p> | | |
| <p>Тема 7. Деловое общение в ситуации поиска работы и трудоустройства</p> | <p>Содержание учебного материала.</p> <p>Основные понятия темы. Структура, этапы делового общения. Способы взаимодействия в процессе общения. Вербальные и невербальные компоненты общения. Способы структурного анализа делового общения. Этапы делового общения. Способы процессуального анализа делового общения. Способы ролевого анализа делового общения на основе теории Э. Берна. Трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции) и пути их преодоления.</p> <p>Практическое занятие по теме 7.</p> <p>Задание 1. Анализируем структурные элементы деловой беседы.</p> <p>Задание 2. Осваиваем значения жестов людей.</p> <p>Задание 3. Учимся понимать мимику и жесты.</p> <p>Задание 4. Учимся моделировать голос и тон.</p> <p>Задание 5. Учимся проводить процессуальный анализ делового общения.</p> <p>Задание 6. Определяем ролевые позиции.</p> <p>Задание 7. Отрабатываем ролевые позиции в ситуации делового общения.</p> <p>Задание 8. Проводим самооценку «Насколько приятным человеком в общении я являюсь?»</p> <p>Задание 9. Отрабатываем вежливые формы обращения.</p> <p>Задание 10. Подбираем способы преодоления типичных манипуляций в общении.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 7.</p> <p>Задание 1. Оцениваем готовность к деловой беседе.</p> <p>Задание 2. Учимся по позам и жестам «немого кино» понимать героев.</p> <p>Задание 3. Учимся убеждать.</p> | <p>1</p> | <p>3</p> |

| | | | |
|---|---|-------------------|----------|
| <p>Тема 8. Подготовка и прохождение собеседования при поиске работы и трудоустройстве</p> | <p>Содержание учебного материала. Структура и назначение собеседования при приеме на работу. Подготовка к собеседованию. Типичные вопросы работодателей. Отработка навыков проведения собеседования, формирование готовности ответить на типичные вопросы, возникающие в процессе собеседования. Освоение способов преодоления возможных трудностей во время подготовки и прохождения собеседования при приеме на работу.</p> <p>Практическое занятие по теме 8. Задание 1. Актуализируем собственные представления по теме «Собеседование». Задание 2. Тренируемся в ходе мини-игры «Подготовка к собеседованию». Задание 3. Готовим в мини-группах выступления: о правилах поведения на собеседовании; о причинах, по которым работодатель отказывает претендентам при приеме на работу; о том, как «провалить» собеседование. Задание 4. Готовимся отвечать на вопросы при приеме на работу в ходе ролевой игре «Ответы и вопросы». Задание 5. Отрабатываем навыки собеседования в разных модельных ситуациях: собеседование при трудоустройстве; конфликтные или нестандартные ситуации; ситуации с разным типом поведения работодателя и др. Задание 6. Учимся понимать позицию работодателя «Взгляд работодателя».</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 8. Задание 1. Дополняем личное портфолио материалами, использованными на занятии. Задание 2. Отрабатываем ответы на типичные вопросы, возникающие в ходе собеседования. Задание 3. Составляем собственный перечень вопросов для собеседования. Задание 4. Проводим самооценку готовности к прохождению собеседования.</p> | <p>1</p> <p>1</p> | <p>3</p> |
| <p>Тема 9. Прохождение испытаний при трудоустройстве</p> | <p>Содержание учебного материала. Виды испытаний при приеме на работу: биографический метод, интервьюирование, анкетирование, наблюдение, тестирование, пробная работа и т.д. Их характеристика и направленность. Подготовка к испытаниям при приеме на работу. Приобретение опыта выполнения заданий, используемых для испытания при приеме на работу: пробное тестирование по трем различным тестам, выбранным самостоятельно. Работа Центра оценки при приеме на работу.</p> <p>Практическое занятие по теме 9. Задание 1. Подбираем испытание для соискателя. Задание 2. Знакомимся с вариантами тестовых заданий, предлагаемых при приеме на работу. Задание 3. Составляем памятку «Как подготовиться к испытаниям при приеме на работу».</p> | <p>1</p> <p>1</p> | <p>2</p> |

| | | | |
|---|---|----|---|
| | <p>Задание 3. Готовимся к первому рабочему дню.</p> <p>Задание 4. Определяем свои задачи по адаптации.</p> <p>Задание 5. Учимся правильно вести себя в первые дни и месяцы работы.</p> <p>Задание 6. Изучаем как влияет начало работы на жизнь человека?</p> <p>Задание 7. Знакомимся со способами саморегуляции</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 11.</p> <p>Задание 1. Пишем мини-сочинение: «Как я могу влиять на собственное профессиональное будущее?»</p> | | 2 |
| <p>Тема 12.</p> <p>Планирование профессиональной карьеры.</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные понятия темы. Типы карьеры и этапы ее развития. Освоение способов проработки карьеры. Определение вариантов развития карьеры каждым обучающимся: «Моя профессиональная карьера». Возможные способы повышения профессионализма для достижения успешной карьеры. Формирование каждым обучающимся плана профессионального развития» на перспективу.</p> <p>Практическое занятие по теме 12.</p> <p>Задание 1. Знакомимся с «Историями успеха».</p> <p>Задание 2. Рисуем свой жизненный путь.</p> <p>Задание 3. Определяем, что значит для меня «профессиональный успех».</p> <p>Задание 4. Планируем свою профессиональную карьеру.</p> <p>Задание 5. Определяем шаги своей профессиональной карьеры.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся по теме 12.</p> <p>Задание 1. Заполняем тест «Выбор карьерного пути»</p> <p>Задание 2. Разрабатываем план профессионального развития «Моя профессиональная карьера».</p> | 1 | 2 |
| <p>Заключительное занятие</p> | <p>Итоговая аттестация в форме Дифференцированного зачета</p> | 2 | |
| <p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</p> | | 15 | |
| <p>Всего:</p> | | 45 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место для каждого обучающегося.

- рабочее место преподавателя.

- технические средства обучения: компьютер и мультимедиапроектор, видеокомплекс.

Должен быть обеспечен доступ обучающихся к сети Интернет и электронной почте, к телефону, к компьютеру с принтером, к ксероксу.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Аналитическая справка о состоянии и основных тенденциях на рынке труда Ярославской области / Авторы-составители: Т.Н. Базуто, Г.А. Белая, Ю.П. Жукова. Ярославль: Центр «Ресурс», 2012. 66 с.

2. Андрушкевич В.Э. Психология профессионального самоопределения и трудоустройства: учебно-методическое пособие/ В.Э. Андрушкевич, В.Б.Борейша//Томск: STT, 200. 68 с.

3. Ансимова Н.П., Кузнецова И.В. Профессиональная ориентация, профотбор и профессиональная адаптация молодежи: учебно-методическое пособие. Ярославль: ЯГПУ, 2000 г. 118 с.

4. Бажова М. Живи по своим правилам! Поиск достойной работы. М.: Вильямс, 2004. 288 с.

5. Базанова И.А., Вершинина Н.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Курс лекций: учебное пособие для преподавателей, студентов и учащихся учреждений среднего и начального профессионального образования / Под ред. И.И.Семеновой. Ярославль, 2008.

6. Белая Г.А. и др. Атлас рабочих профессий на рынке образовательных услуг начального профессионального образования г. Ярославля. Ярославль: «Центр «Ресурс», 2009г. 50 с.

7. Князева Ю. А. Как продать себя дороже. Рекомендации экспертов по поиску работы. СПб.: Питер, 2010. 240 с.

8. Комментарии к Трудовому кодексу РФ: с постатейными приложениями материалов / Отв. Ред. С.П.Мааврин, В.А.Сафонов. М.: Проспект, 2011.

9. Конституция РФ.

10. Кузнецова И.В., Бадуркина О.И., Люсина Е.М. Портфолио воспитанника: рабочая тетрадь для воспитанников детских учреждений. 2-е изд., перераб. и доп. Калининград: РГУ им. И. Канта, 2010.

11. Кузнецова И.В., Филина С.В. «Эффективное поведение на рынке труда»: учебное пособие для выпускников профессиональных учебных заведений / Под ред. И.А. Волошиной. Ярославль: Центр «Ресурс», 2001г.120 с.

12. Лоренц М., Роршнайдер. Поиск работы. Как пройти до интервью. М., ОМЕГА-Л, 2011. 144 с.

13. Рыбалкина Л.Г. Планирование профессиональной деятельности и карьеры: учебное пособие / Л.Г. Рыбалкина; под общей ред. д.т.н., профессора Г.В. Галевского. М.: Флинта: Наука, 2007.300 с.

14. Рынок труда Ярославской области. Выпуск 10. Ярославль: Центр «Ресурс», 2012.

15. Трудовой кодекс РФ (в редакции от 30.06.06. с последующими изменениями).

Дополнительные источники:

1. Андреева Н. Детектор лжи, или Как обойти «подводные камни» на собеседовании. М.: Вершина, 2009г.
2. Голуб Г.Б., Чуракова О.В. Технология портфолио в системе педагогической диагностики. Методические рекомендации для учителя по работе с портфолио учащихся. Самара: Профи, 2006.
3. Джефф Граут и Сара Перрин. Как построить идеальную карьеру. Практическое руководство / Пер. с англ. М.: НИРРО, 2005.
4. Достижение цели / Б. Трейси; пер. с англ. М.: «Попурри», 2006.
5. Даринская В.М., Чаплыгин И.Н. Оценка и развитие персонала методом «Ассесмент-центр». СПб.: Речь, 2008.
6. Купеческий А. и др. Золотые ступени карьеры. Ежегодный общероссийский справочник по карьере и трудоустройству / А. Купеческий и др. М.: Купечество, 2007.
7. Макшанов С.И. Психогимнастика в тренинге. Каталог. Часть 1. СПб., 1993.
8. Марков И., Маркова Е., Как продавать себя. М., 2000.
9. Мурадова А. Фриланс. Когда сам себе начальник. М.: Альпина Бизнес Бук, 2007.
10. Они тоже начинали с нуля. 100 блестящих карьер: первые шаги / П. Хан, пер. с англ. М.: Эксмо, 2007.
11. Новиков Е.А. Как избежать ошибок, заключая трудовой договор. ж. Трудовое право. 2006, № 2.
12. Путь к профессии: основы активной позиции на рынке труда: учебное пособие для учащихся старших классов школ. 2-е изд., стереотипное / Ж.Н. Безус, И.В. Кузнецова и др. Ярославль: Центр «Ресурс», 2008. 152 с.
13. Рыбалкина Л.Г. и др. Основы планирования профессиональной деятельности: учебное пособие по технологии трудоустройства выпускников вузов / Под ред. д.т.н., проф. Г.В.Галевского. Новокузнецк: СибГИУ. 2002. 143с.
14. Спенсер Л., Спенсер С. Компенсации на работе / Лайл Спенсер, Сайн Спенсер (Пер. с англ. М.: ГИППО, 2010).
15. Технология поиска работы и трудоустройства: учеб.пособие / А.М. Корягин и др. (Серия «Профессиональная ориентация»). М.: Академия, 2012. 112 с.
16. Трейси, Б. Достижение цели (Серия «Успех!»). / Пер. с англ. 2-е изд. М.: «Попурри», 2006.
17. http://humanitar.ru/page/ch5_9.
18. <http://www.ocoznanie.ru/otnosheniya/konkyrentnieludi.html>.
19. <http://kcst.bmst.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Владеть способами анализа информации о современном состоянии и тенденциях развития рынка труда, уметь использовать различные источники информации в целях рассмотрения вариантов трудоустройства. | Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 1. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 1. Результаты тестового задания по теме 1. |
| Владеть способами анализа своей конкурентоспособности; оценки активности своей позиции на рынке труда; готовности к поиску работы. | Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 2. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 2. Результаты тестового задания по теме 2. |
| Владеть способами анализа собственных профессиональных целей и ценностей. | Результаты выполнения практического занятия по теме 3. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 3. Результаты тестового задания по теме 3. |
| Владеть способами составления собственного профессионально-психологического портрета и портфолио; проведения самопрезентации в ситуации поиска работы и трудоустройства. | Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 4. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 4. Результаты тестового задания по теме 4. |
| Владеть способами подготовки презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиографию, сопроводительное письмо, поисковое письмо, рекомендательное письмо. | Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 5. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 5. Результаты тестового задания по теме 5. |
| Владеть способами поиска работы, умением работать с различными источниками информации, содержащими сведения о предприятиях. | Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 6. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 6. Результаты тестового задания по теме 6. |
| Владеть способами структурного, процессуального и ролевого анализа делового общения. | Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 7. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 7. Результаты тестового задания по теме 7. |
| Владеть способами проведения собеседования при приеме на работу. | Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 8. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 8. |

| | |
|--|--|
| | Результаты тестового задания по теме 8. |
| Владеть способами подготовки к испытаниям при приеме на работу. | Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 9. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 9. Результаты тестового задания по теме 9. |
| Уметь анализировать содержание, структуру и оформление документов трудоустройства (трудовой договор, приказ о приеме на работу, запись в трудовой книжке, заявление); объективно оценивать предложенные работодателем условия найма с позиции защиты трудовых прав работников; выявлять отличия трудового договора от гражданско – правового договора в сфере труда; срочного трудового договора от трудового договора, заключенного на неопределенный срок. | Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 10. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 10. Результаты тестового задания по теме 10 |
| Уметь осуществлять поиск необходимой информации в нормативно-правовых актах и других источниках и применять её для решения проблем трудоустройства и защиты трудовых прав. | Результаты выполнения практического занятия по теме 10. |
| Владеть способами адаптации на рабочем месте: уметь анализировать свое поведение, уметь подготовиться к первому рабочему дню, первым дням и месяцам работы. | Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 11. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 11. Результаты тестового задания по теме 11. |
| Владеть приемами саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях. | Результаты выполнения практического занятия по теме 11. |
| Владеть способами планирования планов профессионального развития; создания индивидуального плана профессионального развития. | Устный опрос. Результаты выполнения практического занятия по теме 12. Результаты выполнения самостоятельной работы по теме 12. Результаты тестового задания по теме 12. |
| Знать основные понятия, значимые для данной дисциплины и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства. | Результаты тестовых заданий по темам 1-12. |
| Знать структуру рынка труда; современные тенденции российского и регионального рынка труда и рынка профессий. | Результаты выполнения практического занятия по теме 1. Результаты тестового задания по теме 1. |
| Знать составляющие конкурентоспособности работника на рынке труда, способы повышения конкурентоспособности. | Результаты выполнения практического занятия по теме 2. Результаты тестового задания по теме 2. |
| Знать преимущества целенаправленного поведения в ситуации поиска работы; | Результаты тестового задания по теме 3. Результаты выполнения практического |

| | |
|---|---|
| способы повышения эффективности постановки целей. | занятия по теме 3. |
| Знать структуру и способы составления профессионально-психологического портрета и собственного портфолио. | Результаты тестового задания по теме 4. Результаты выполнения практического занятия по теме 4. |
| Знать целевое назначение, виды, структуру и требования к подготовке презентационных документов: профессиональное резюме, мини-резюме, автобиография, поисковое письмо, рекомендательное письмо. | Результаты выполнения практического занятия по теме 5. Результаты тестового задания по теме 5. |
| Знать пути и способы поиска работы, их возможности; возможные затруднения, связанные с поиском работы, и способы их преодоления. | Результаты выполнения практического занятия по теме 6. Результаты тестового задания по теме 6. |
| Знать структуру и этапы делового общения; трудности делового общения (коммуникативные барьеры, конфликты, манипуляции в процессе взаимодействия) и основные способы их преодоления. | Результаты выполнения практического занятия по теме 7. Результаты тестового задания по теме 7. |
| Знать требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу | Результаты выполнения практического занятия по теме 8. Результаты тестового задания по теме 8. |
| Знать основные формы испытаний, используемых при приеме на работу | Результаты выполнения практического занятия по теме 9. Результаты тестового задания по теме 9. |
| Знать документы, необходимые работнику при приеме на работу и оформления трудового правоотношения работника и работодателя; условия заключения трудового договора, его содержание, гарантии при его заключении | Результаты выполнения практического занятия по теме 10. Результаты тестового задания по теме 10. |
| Знать нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора, принципы защиты трудовых прав; преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права, по трудовому договору. | Результаты выполнения практического занятия по теме 10. Результаты тестового задания по теме 10. |
| Знать виды и способы адаптации, критерии успешной адаптации; основные задачи работника в период адаптации; типичные трудности адаптации и способы их разрешения. | Результаты выполнения практического занятия по теме 11. Результаты тестового задания по теме 11. |
| Знать приемы саморегуляции и поведения в сложных (стрессовых) ситуациях. | Результаты выполнения практического занятия по теме 11. |
| Знать возможные типы карьеры и этапы ее развития. | Результаты тестового задания по теме 12. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессионально образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02.08.2013 в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Размножение и выращивание дрожжей

И соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
2. Готовить дрожжевую продукцию
3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке рабочих по профессии «Тестовод»

1.2. Цель и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

- **Иметь профессиональный опыт:**
- выполнения работ по производству дрожжей

| Должен знать | | Должен уметь |
|--------------|--|--|
| 1 | Способы изменения температуры дрожжей. | Размножать и выращивать дрожжи |
| 2 | Методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы | Активировать прессованные дрожжи. |
| 3 | Методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей | Выполнять контрольные анализы |
| 4 | Способы обработки оборудования дрожжевого цеха. | Обслуживать оборудование дрожжевого цеха |
| 5 | Правила организации работы в цеху | Соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, санитарии при работе с дрожжами |
| 6 | Требования безопасности труда, личной гигиены, санитарии при работе с дрожжами | |

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего часов 87, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 27 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 18 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 9 часов;

учебной и производственной практики – 60 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------|--|
| ПК 1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | Практика | | |
|-----------------------------------|--|---|---|--|--|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК.1.1. – 1.6 | Раздел 1. Размножение и выращивание дрожжей | 27 | 18 | 4 | 9 | 18 | 42 |
| ПП.01 | Учебная, Производственная практики, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 60 | | | | | |
| | Всего: | 87 | 18 | 4 | 9 | 18 | 42 |

3.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|---|--|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей | | | |
| МДК 01. 01. Технология производства дрожжей | | | |
| Тема 1. Общие сведения о дрожжах | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | |
| | 1. | Введение. Общие сведения о дрожжах | 1 |
| | 2. | Условия для размножения и выращивания дрожжей | 1 |
| | 3. | Сырье и вспомогательные материалы | 1 |
| | 4 | Практические занятия 1. Выбор оборудования, приготовление питательной среды. | 1 |
| Тема 2. Выращивание дрожжей | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | |
| | 5 | Технологические процессы и режимы выращивания дрожжей | 1 |
| | 6 | Технология производства сухих дрожжей | 1 |
| | 7 | Технология производства растворимых и активированных дрожжей | 1 |
| | 8. | Практические занятия 1. Определение качества прессованных и сухих дрожжей | 1 |
| Тема 3. Оборудование цеха для выращивания и размножения дрожжей | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | |
| | 9. | Характеристика машин для производства хлебопекарных дрожжей. Техническое обслуживание аппарата для приготовления питательной среды и выделения дрожжей и сушильной установки | 1 |
| | 10 | Практические занятия 1. Обслуживание оборудования по производству дрожжей | 1 |
| | 11 | Проверочная работа | 2 |
| | 12 | | |
| Самостоятельная работа | | | |
| Тематика внеаудиторной самостоятельной работы | | | |
| 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). | | | |

| | | |
|---|----|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 2. Подготовка кроссвордов по теме «Дрожжи» 3. Подготовить сообщение по темам: «Сырье и основные стадии производства дрожжей», «Оборудование дрожжевого цеха», «Вредители дрожжевого производства», | | |
| <p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Подготовка сырья и приготовление питательных сред для выращивания дрожжей 2. Выращивание дрожжей, создания оптимальных условий для выращивания дрожжей. Активация дрожжей разными методами. 3. Проведение анализов дрожжей органолептическим путем | 18 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологии кулинарного производства;

мастерских:

- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для приготовления теста:

тестомесильная

тестораскаточная

взбивальная,

блендеры,

миксеры,

овоскоп.

Тепловое оборудование:

электроплиты,

жарочные шкафы,

пароконвектомат,

водонагреватель,

электросковорода,

фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы,

товарные весы.

Холодильное оборудование:

холодильный ларь,

холодильная витрина,

холодильник.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Академия» 2009
2. Татарская Л.Л. Лабораторно – практическая работа для поваров и кондитеров М., «Академия» 2004

Справочники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. ИКТЦ «Лада» , 2005
2. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М., «Экономика» 1985
3. Под ред. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Санкт – Петербург «Профика» 2008

Дополнительные источники:

1. Барановская В.А. Кондитер Ростов на Дону. «ИРПО» 2004
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Проф. обр. Издат 2001
3. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
4. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006
5. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
6. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. М. Книга-сервис. 2002
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО М. ИРПО «ПрофОбриздат», 2002
8. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО. М. Академия, 2002
9. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
10. Е.С. Крылов «Электромеханическое оборудование», М. ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские, практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучение профессионального модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоение учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| 1 | 2 |
| Практический опыт: <ul style="list-style-type: none">• выполнения работ по производству дрожжей• Размножить и выращивать дрожжи• Активировать прессованные дрожжи. Выполнять контрольные анализы• Обслуживать оборудование дрожжевого цеха• Соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, санитарии при работе с дрожжами | Тестирование Устный и письменный опрос Выполнение и анализ практических заданий |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление теста для хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1.Подготавливать и дозировать сырьё
- 2.Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
- 3.Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- 4.Обслуживать оборудование для приготовления теста

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке рабочих по профессии 19137 «Тестовод». Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование и др.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активизации прессованных и сушёных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептуры;

- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего часов 513, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 195 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 65 часов;

учебной и производственной практики – 318 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|------|--|
| ПК 1 | Подготавливать и дозировать сырьё. |
| ПК 2 | Приготавливать тесто различными способами, согласно производственным рецептурам. |
| ПК 3 | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. |
| ПК 4 | Обслуживать оборудование для приготовления теста. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|--|---|--|--|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК.1.1. – 1.6 | Раздел 1. Приготовление теста | 195 | 130 | 53 | 65 | 264 | 54 |
| | МДК02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных | 125 | 83 | 35 | 42 | 150 | 30 |
| | МДК02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | 70 | 47 | 18 | 23 | 114 | 24 |
| ПП.01 | Учебная, Производственная практики, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 318 | | | | | |
| | Всего: | 513 | 130 | 53 | 65 | 264 | 54 |

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|---|--|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ 02. Приготовление теста | | | |
| МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | | | |
| Тема 1. Сырье хлебопекарного производства | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | |
| | 1 | Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий, их пищевая ценность | 1 |
| | Мука | | |
| | 2 | Мука. Виды и сорта муки | 1 |
| | 3 | Требования к качеству муки | 1 |
| | 4 | Хлебопекарные свойства муки | 1 |
| | 5 | Хлебопекарные свойства муки из некондиционного зерна | 1 |
| | 6 | Способы и условия хранения муки | 1 |
| | 7 | Процессы, происходящие в муке при хранении. | 1 |
| | 8 | Практические занятия | 1 |
| | 9 | 1. Определение качества муки органолептическим показателем. | 1 |
| | 10 | 2. Определение газообразующей, газодерживающей и водопоглотительной способности муки | 1 |
| | | 3. Определение качества клейковины муки | 1 |
| | Вода, соль, дрожжи | | |
| 11 | Применение воды в хлебобулочном производстве. Требования к качеству воды | 1 | |
| 12 | Соль. Ее виды. Применение, хранение | 1 | |
| 13 | Практические занятия | 1 | |
| | 1. Приготовление солевых растворов | | |
| 14 | 2. Приготовление дрожжевых растворов | 1 | |

| | | | |
|---|--|--|---|
| Тема 1.2. Дополнительное сырье хлебопекарного производства | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | |
| | 15 | Характеристика воды и подготовки ее к производству. | 1 |
| | 16 | Характеристика дополнительного сырья. | 1 |
| | 17 | Хранение и подготовка дополнительного сырья | 1 |
| | Сахар, сахарные продукты, солод и крахмал | | |
| | 18 | Сахар. Химический состав и применение | 1 |
| | 19 | Сахар-песок. Применение. Требования к качеству | 1 |
| | 20 | Сахарная пудра. Получение, применение. Условия хранения сахарных продуктов | 1 |
| | 21 | Крахмал. Его виды, состав, применение, хранение | 1 |
| | 22 | Солод. Его виды, химический состав, применение, хранение | 1 |
| | | Практические занятия | 1 |
| | | 1. Определение качества крахмала, сахара и сахарных продуктов | 1 |
| | | 2. Приготовление сахарных растворов | 1 |
| | Молоко и молочные продукты | | |
| | 23 | Молоко. Виды, химический состав, применение, хранение закончилось | 1 |
| | 24 | Сливки, сгущённое и сухое молоко, применение, хранение | 1 |
| | 25 | Практические занятия | 1 |
| | | 1. Определение качества молочных продуктов | |
| | | 2. Подготовка молочных продуктов к производству | |
| | Яйца и яичные продукты | | |
| | 26 | Яйца. Виды, химический состав | 1 |
| | 27 | Применение яиц. Условия и сроки хранения | 1 |
| | 28 | Мороженные яичные продукты. Применение, хранение | 1 |
| | 29 | Яичный порошок, применение, хранение | 1 |
| | 30 | Практические занятия | 1 |
| | | 1. Определение свежести яиц. Подготовка яиц к производству | |
| | Жиры и масла | | |
| | 31 | Сливочное масло. Виды, применение, хранение | 1 |
| | 32 | Растительное масло. Виды, применение, хранение | 1 |
| | 33 | Искусственные жиры. Виды, применение, хранение | 1 |
| | 34 | Виды порчи жиров | |
| | 35 | Практические занятия | 1 |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| | 36 | 1. Определение качества жиров и масел 2. Подготовка жиров и масел к производству | 1 | |
| | <i>Ароматизаторы и другое дополнительное сырье</i> | | | |
| | 37 | Ароматизаторы. Их виды, применение, хранение | 1 | |
| | 38 | Мак, орехи, изюм, повидло. Виды, применение, хранение | 1 | |
| | 39 | Практические занятия 1. Оценка качества ароматизаторов и подготовка их к производству | 1 | |
| 40 | 2. Оценка качества мака, орехов, изюма, повидла и подготовка их к производству | 1 | | |
| Тема 2. Оборудование для подготовки сырья к производству | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 41 | Виды, назначение и характеристики оборудования для подготовки сырья к производству | 1 | |
| | 42 | Трехшныковый мукосмеситель. Просеиватель «Пионер». Назначение, устройство | 1 | |
| | 43 | Дозирующие оборудование. Ленточный конвейер. Назначение, устройство | 1 | |
| | 44 | Правила охраны труда при обслуживании оборудования для подготовки сырья к производству | 1 | |
| | 45 | Практические занятия 1. Правила обслуживания оборудования для подготовки сырья | 1 | |
| | 46 47 | Контрольная работа | 2 | |
| Тема 3. 1. Приготовление пшеничного теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 48 | Назначение и замес теста. Образование теста. | 1 | |
| | 49 | Способы рыхления и брожения теста. | | |
| | 50 | Виды брожения. Процессы, происходящие при брожении | 1 | |
| | 51 | Процессы, происходящие при замесе теста | 1 | |
| | 52 | Обминка. Назначение. Процессы, происходящие во время обминки. | 1 | |
| | 53 | Созревание теста | 1 | |
| | 54 | Недостатки. Причины возникновения. Способы исправления теста | 1 | |
| | 55 | Технологическая последовательность при приготовлении дрожжевого теста безопасным способом. (в ручную) | 1 | |
| | 56 | Виды опары, последовательность приготовления. Процессы, происходящие в опаре. | 1 | |
| | 57 | Технология приготовления пшеничного теста на густой опаре. | 1 | |
| | 58 | Технология приготовления пшеничного теста на жидкой опаре. | 1 | |
| | 59 | Технология приготовления пшеничного теста на сухих смесях. | 1 | |
| 60 | Отсдобка. Назначение и применение. | 1 | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| | 61 | Технологическая последовательность при приготовление дрожжевого теста опарным способом. (в ручную) | 1 | |
| | 62 | Требования к качеству пшеничного теста. | 1 | |
| | 63 | Дефекты пшеничного теста и способы их устранения | | |
| | 64 | Практические занятия | 1 | |
| | 65 | 1. Вычерчивание схем по приготовлению теста опарным и безопасным способом | 1 | |
| | 66 | 2. Приготовление теста безопасным способом и определение его качества 3. Приготовление теста опарным способом и определение его качества закончился 1 курс | 1 | |
| Тема 3.2. Приготовление слоеного дрожжевого теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 67 | Особенности приготовления слоеного теста | 1 | |
| | 68 | Практические занятия | 1 | |
| | 69 | 1. Подбор рецептур для приготовления слоеного теста 2. Приготовление слоеного теста и определение его качества | 1 | |
| Тема 3.3. Консервирование дрожжевых полуфабрикатов | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 70 | Консервирование теста замораживанием | 1 | |
| | 71 | Практические занятия 1.Замораживание тестовых полуфабрикатов | 1 | |
| Тема 3.4. Технология приготовления ржаного теста | Содержание(указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 72 | Технология приготовления ржаного теста. | | |
| | 73 | Закваска. Виды. Способы применения | 1 | |
| | 74 | Технология приготовления ржаного теста на жидких заквасках. | 1 | |
| | 75 | Технология приготовление ржаного теста на густых заквасках. | 1 | |
| | 76 | Технология приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки. | 1 | |
| | 77 | Технология приготовления теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами. | 1 | |
| | 78 | Требования к качеству ржаного теста. | 1 | |
| | 79 | Дефекты ржаного теста и способы их устранения | 1 | |
| | 80 | Практические занятия | 1 | |
| | | 1. Подбор рецептур для приготовления ржаного теста | | |
| | 81 | 2. Приготовление ржаного теста на густых заквасках. Оценка качества | | |
| | 82 | 3. Приготовление ржаного теста на жидких заквасках. Оценка качества | | |
| | 83 | 4. Приготовление ржаного теста на квасах | | |
| | 84 | Контрольная работа | 2 | |

| | | | | |
|--|----------|---|---|---|
| | 85 | | | |
| Тема 4. Технология приготовления теста для баранок, сушек, сухарных изделий | 86 | Классификация поточно-механизированных линий. Технология приготовления теста для баранок, сушек, сухарных изделий | 1 | |
| | 87 | Практические занятия 1. Подборка рецептов для бараночных изделий 2. Подборка рецептов для сушек 3. Подборка рецептов для сухарных изделий | 1 | |
| | 88 89 | Дифференцированный зачет | | 2 |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел ПМ 02. Приготовление теста | | | | |
| МДК 02.02.Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | | | | |
| Тема 1. Сырье кондитерского производства | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 1 | Классификация мучных кондитерских изделий | 1 | 2 |
| | 2 | Основное сырье кондитерского производства | 1 | |
| | 3 | Дополнительное сырье кондитерского производства | 1 | |
| Тема 1.2. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 4 | Состав и свойства кондитерского теста | 1 | 2 |
| | 5 | Роль белков в процессе тестообразования | 1 | |
| | 6 | Роль крахмала в процессе тестообразования | 1 | |
| | 7 | Физические условия тестообразования | 1 | |
| | 8 | Классификация теста и способы его рыхления | 1 | |
| | Практические занятия | | 3 | |

| | | | | |
|--|--|---|--------|---|
| | 9 10 11 | 1. Химический способ рыхления теста 2. Физический способ рыхления теста 3. Комбинированный способ рыхления теста | | |
| 1.3. Технология приготовления бисквитного теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 12 | Технология приготовления масляного бисквита | 1 | 2 |
| | 13 | Технология приготовления бисквита Буше | 1 | |
| | 14 | Технология приготовления бисквита «Новый» | 1 | |
| | 15 | Технология приготовления бисквитного рулета | 1 | |
| | 16 | Требование к качеству бисквитного теста. Дефекты бисквитного теста и способы их устранения | 1 | |
| 17 18 | Практические занятия 1. Схема приготовления бисквитного теста различными способами | 2 | | |
| 1.4. Технология приготовления песочного теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 19 | Отличительная особенность песочного теста | 1 | 2 |
| | 20 | Требование к качеству песочного теста. Дефекты теста и способы их устранения | 1 | |
| | 21 22 | Практические занятия Работа со сборником рецептур: - расчет нужного количества сырья | 2 | |
| 1.5. Технология приготовления заварного теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 23 | Отличительная особенность приготовления заварного теста | 1 | 2 |
| | 24 | Требование к качеству заварного теста. Дефекты и способы их устранения | 1 | |
| | 25 26 | Практические занятия Работа со сборником рецептур: - расчет нужного количества сырья | 2 | |
| 1.6. Технология приготовления воздушного теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 27 | Отличительная особенность приготовления воздушного теста | 1 | 2 |
| | 28 | Требование к качеству воздушного теста. Дефекты и способы их устранения | 1 | |
| | 29 30 | Практические занятия Работа со сборником рецептур: - расчет нужного количества сырья | 2 | |
| 1.7. Технология приготовления слоеного теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 31 32 | Отличительная особенность приготовления слоеного теста Требование к качеству слоеного теста. Дефекты и способы их устранения | 1 1 | 2 |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| | 33 34 | Практические занятия Работа со сборником рецептур: - расчет нужного количества сырья | 2 | |
| 1.8. Технология приготовления сахарного теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 35 | Отличительная особенность приготовления сахарного теста | 1 | 2 |
| | 36 | Требование к качеству сахарного теста. Дефекты и способы их устранения | 1 | |
| 1.9. Технология приготовления затяжного теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 37 | Требование к качеству затяжного теста. Дефекты и способы их устранения | 1 | 2 |
| 1.10. Технология приготовления сдобного теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 38 | Отличительная особенность приготовления сдобного пресного теста | 1 | 2 |
| | 39 | Требование к качеству сдобного пресного теста. Дефекты и способы их устранения | 1 | |
| | 40 | Приготовление сдобного печенья | 1 | |
| | 41 | Требование к качеству. Дефекты и способы их устранения | 1 | |
| | 42 43 | Практические занятия Работа со сборником рецептур: - расчет нужного количества сырья | 2 | |
| 1.11. Технология приготовления пряничного теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 44 | Технология приготовления. Требование к качеству. Дефекты и способы их устранения | 1 | 2 |
| 1.12. Технология приготовления пряничного теста | 45 | Характеристика оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий | 2 | |
| | 46 47 | Дифференцированный зачет | | 2 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- Спец. технологии пекарей

мастерских:

- Учебная мастерская;
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета спец технологии пекарей комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебной мастерской:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Оборудование для выращивания и размножения дрожжей: Машины и механизмы для приготовления теста:

- тестомесильная
- мукопросеиватель
- взбивальная,
- блендеры,
- миксеры,

Тепловое оборудование:

- электроплиты,
- жарочные шкафы,
- пароконвектомат,
- водонагреватель.

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,
- товарные весы.

Холодильное оборудование:

- холодильный ларь,
- холодильная витрина,
- холодильник

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2006 г.
2. Н.А. Анфимова Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования, 4-е издание переработанное и дополненное. Изд. «Академия», 2010 г.

Справочники:

1. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
2. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006

3. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
4. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
5. А.Н. Мартаскин и др. Учебное пособие для студентов учреждений СПО. М. «Мастерство», 2000г.
6. Е.С. Крылов «Электромеханическое оборудование», М. ЗАО Изд. Дом 2005
7. Журналы:», «Общественное питание», «Торговля и общественное питание», «Школа

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторные, внеаудиторные практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучением модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места»» «Технология размножения и выращивания дрожжей».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоение учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| 1 | 2 |
| <p style="text-align: center;">Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; • приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; • обслуживания оборудования для приготовления теста; | Тестирование |
| <p style="text-align: center;">Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; • взвешивать, растворять, дозировать, необходимое сырьё; • оценивать качество сырья по органолептическим показателям; • оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; • определять физико –химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; • определять различными методами готовность теста в процессе созревания; • | <p>Устный и письменный опрос</p> <p>Выполнение и анализ практических заданий</p> |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделка теста

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин; Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования;
3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста;
5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы;
6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок;
7. Обслуживать шкаф, окончателной рас стойки и регулировке режима рас стойки полуфабрикатов;

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке рабочих по профессии 19137 «Тестовод».

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование и др.

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

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

- **иметь практический опыт:**
- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов тест;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;
- **уметь:**
- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определённую форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатовб
- контролировать качество окончателной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъёмники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
- **знать:**

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоёного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приёмы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режимы расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего часов 504, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 186 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 124 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 62 часов;

учебной и производственной практики – 318 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|------|--|
| ПК 1 | Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. |
| ПК 2 | Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования; |
| ПК 3 | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста; |
| ПК 4 | Разделять полуфабрикаты из мороженого теста |
| ПК 5 | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы |
| ПК 6 | Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок |
| ПК 7 | Обслуживать шкаф, окончателной рас стойки и регулировке режима рас стойки полуфабрикатов |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | Практика | | |
|-----------------------------------|--|---|---|--|--|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК.1.1. – 1.6 | Раздел 1. Разделка теста | 186 | 124 | 49 | 62 | 264 | 54 |
| | МДК03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок | 126 | 84 | 33 | 42 | 150 | 30 |
| | МДК03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий | 60 | 40 | 16 | 20 | 114 | 24 |
| ПП.01 | Учебная, Производственная практики, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 318 | | | | | |
| | Всего: | 504 | 124 | 49 | 62 | 264 | 54 |

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|---|---|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ 03. Разделка теста | | | |
| МДК 03.01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок | | | |
| Тема 1. Оборудования для деления и формования теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | |
| | 1 | Виды, назначение и устройство тестоделительных машин. Принцип действия тестоделительных машин | 1 |
| | 2 | Практическая работа 1. Правила эксплуатации и обслуживание тестоделительных машин | 1 |
| | 3 | Виды, назначение и устройство тестоокруглительных машин. Принцип действия тестоокруглительных машин | 1 |
| | 4 | Практическая работа 1. Правила эксплуатации и обслуживание тестоокруглительных машин | 1 |
| | 5 | Виды, назначение и устройство тестозакаточных машин. Принцип действия тестозакаточных машин | 1 |
| | 6 | Практическая работа 1. Правила эксплуатации и обслуживание тестозакаточных машин | 1 |
| | 7 | Назначение и устройство конвейерного шкафа для расстойки изделий. Принцип действия конвейерного шкафа | 1 |
| | 8 | Практическая работа 1. Правила эксплуатации и обслуживание конвейерного шкафа | 1 |
| | 9 | Виды и назначение холодильного оборудования. | 1 |
| 10 | Правила охраны труда при работе и обслуживании оборудования | 1 | |
| Тема 2. Деление и формование тестовых заготовок | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | |
| | 11 | Понятие разделки теста. Основные операции разделки теста | 1 |
| 12 | Округление теста | 1 | |

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| | 13 | Предварительная рас стойка тестяных заготовок, параметры рас стойки. | 1 | |
| | 14 | Формование тестяных заготовок. зависимости от вида изделий | 1 | |
| | 15 | Порядок укладки п/ф на листы, платки и в формы изделий разного ассортимента. | 1 | |
| | 16 | Окончательная рас стойка. Назначение, период. Смазка. | 1 | |
| | 17 | Практическая работа | 1 | |
| | 18 | 1. Составление технологической последовательности разделки теста. 2. Расчет массы тесовых заготовок с учетом упека и усушки | 1 | |
| | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 19 | Последовательность операций при ручной разделке теста. | 1 | |
| | 20 | Технологические параметры предварительной рас стойки. | 1 | |
| | 21 | Процессы происходящие при расстойке | 1 | |
| | 22 | Последовательность разделки и формовки теста для замороженных полуфабрикатов закончилось | 1 | |
| | 23 | Способы консервирования п/ф. разного ассортимента. Требования к качеству п/ф. | 1 | |
| | 24 | Устранение дефектов консервированных п/ф | | |
| | 25 | Практическая работа 1. Причины дефектов п/ф от неправильной разделки и укладки на листы и способы их устранения. | 1 | |
| | 26 | Технологическая последовательность формования школьных булочек | 1 | |
| | 27 | Практическая работа 1. Формование школьных булочек | 1 | |
| | 28 | Технологическая последовательность формования булочек домашних | 1 | |
| | 29 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для булочек домашних. Формование булочек домашних | 1 | |
| | 30 | Технологическая последовательность формования круассанов | 1 | |
| | 31 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для круассанов. Формование круассанов | 1 | |
| | 32 | Технологическая последовательность формования ватрушек | 1 | |
| | 33 | Практическая работа 1. Расчёт массы и приготовление начинок. Формование ватрушек | 1 | |
| | 34 | Технологическая последовательность формования пирожков с начинками | 1 | |
| | 35 | Практическая работа | 1 | |
| Тема 3. Формование заготовок ручным способом | | | | |

| | | |
|----|---|---|
| | 1. Расчёт массы и деление теста для пирожков. Формование пирожков с начинками | |
| 36 | Технологическая последовательность формования мелкоштучной сдобы | 1 |
| 37 | Практическая работа 3. Расчёт массы и деление теста для мелкоштучной сдобы. Формование мелкоштучной сдобы | 1 |
| 38 | Технологическая последовательность формования сдобы нарезной из рулета | 1 |
| 39 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для сдобы нарезной из рулета. Формование сдобы нарезной из рулета | 1 |
| 40 | Технологическая последовательность формования сдобы витой | 1 |
| 41 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для сдобы витой. Формование сдобы витой | 1 |
| 42 | Технологическая последовательность формования сдобы донской | 1 |
| 43 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для сдобы донской. Формование сдобы донской | 1 |
| 44 | Технологическая последовательность формования сдобы обыкновенной | 1 |
| 45 | Практическая работа 2. Расчёт массы и деление теста для сдобы обыкновенной. Формование сдобы обыкновенной | 1 |
| 46 | Технологическая последовательность формования Выборгской | 1 |
| 47 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для сдобы выборгской. Формование сдобы Выборгской | 1 |
| 48 | Технологическая последовательность формования рулета с маком | 1 |
| 49 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для рулета с маком, формование рулета с маком | 1 |
| 50 | Технологическая последовательность формования кулебяк | 1 |
| 51 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для кулебяк. Формование кулебяк | 1 |
| 52 | Технологическая последовательность формования пирогов открытых | 1 |
| 53 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для пирогов открытых. Формование пирогов открытых | 1 |
| 54 | Технологическая последовательность формования пирогов закрытых | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| | 55 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для пирогов закрытых. Формование пирогов закрытых | 1 | |
| | 56 | Технологическая последовательность формования слоеных булочек | 1 | |
| | 57 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для слоеных булочек . Формование слоеных булочек | 1 | |
| | 58 | Технологическая последовательность формования слоев с яблоками | 1 | |
| | 59 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для слоев с яблоками. Формование слоев с яблоками | 1 | |
| | 60 | Технологическая последовательность формования слоеных мешочков | 1 | |
| | 61 | Практическая работа 1. Расчёт массы и деление теста для слоеных мешочков. Формование слоеных мешочков | 1 | |
| Тема 4. Формование изделий механизированным способом | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 62 | Технологическая последовательность формования изделий из ржаного теста | 1 | |
| | 63 | Практическая работа 1. Формование ржаного хлеба на поточных линиях | 1 | |
| | 64 | Технологическая последовательность формования батонов | 1 | |
| | 65 | Практическая работа 1. Формование батонов на поточных линиях | 1 | |
| | 66 | Технологическая последовательность формования сдобных изделий | 1 | |
| | 67 | Практическая работа 1. Формование круассанов | 1 | |
| | 68 | Технологическая последовательность формования ватрушек | 1 | |
| | 69 | Практическая работа 1. Формование ватрушек на поточных линиях | 1 | |
| | 70 | Технологическая последовательность формования вафель | 1 | |
| | 71 | Практическая работа 1. Формование вафель на поточных линиях | 1 | |
| | 72 | Технологическая последовательность формования баранок | 1 | |
| | 73 | Практическая работа 1. Формование баранок на поточных линиях | 1 | |
| | 74 | Технологическая последовательность формования сушек | 1 | |
| 75 | Практическая работа | 1 | | |

| | | | | |
|--|--|---|--------------------|-------------------------|
| | | 1. Формование сушек на поточных линиях | | |
| | 76 | Технологическая последовательность формования сухарей | 1 | |
| | 77 | Практическая работа 1. Формование сухарей на поточных линиях | 1 | |
| | 78 | Технологическая последовательность формования пряников | 1 | |
| | 79 | Практическая работа 1. Формование пряников на поточных линиях | 1 | |
| | 80 | Технологическая последовательность формования печенья | 1 | |
| | 81 | Практическая работа 1. Формование печенья на поточных линиях | 1 | |
| | 82 | Причины дефектов п/ф от неправильной разделки, формовки и укладки на листы и способы их устранения. | 1 | |
| | 83 82 | Контрольная работа | 2 | |
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | | Объем часов | Уровень усвоения |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел ПМ 03. Разделка теста | | | | |
| МДК 03.02. Технология деления теста, формование тестовых заготовок | | | | |
| Тема 1. Разделка теста для мучных кондитерских изделий | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 1 | Значение разделки теста. | 1 | 2 |
| | 2 | Правила техники безопасности при разделке теста. | 1 | |
| | 3 | Поточная линия для разделки теста. | 1 | |
| | 4 | Разделка теста и формование полуфабрикатов для пирожных и тортов. | 1 | |
| | 5 | Разделка и формование теста для печенья, галет, крекеров, вафель. | 1 | |
| | 6 | Разделка теста и особенности формования бисквитного теста. | 1 | |
| | 7 | Разделка теста и формование песочных п/ф | 1 | |
| | 8 | Разделка теста и формование слоеных п/ф | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 9 | Разделка теста и формование заварных п/ф | 1 | |
| | 10 | Разделка теста и формование пряничных п/ф | 1 | |
| | 11 | Разделка теста и формование сахарных п/ф | 1 | |
| | 12 | Разделка теста и формование п/ф из затяжного теста | 1 | |
| | 13 | Разделка теста и формование п/ф из сдобного пресного теста | 1 | |
| | 14 | Порядок укладки полуфабрикатов на листы и в формы | 1 | |
| | 15 16 | Дефекты изделий, вызванные неправильной разделкой теста | 2 | |
| | 17 18 | Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности | 2 | |
| | 19 | Дефекты изделий, вызванные неправильной укладкой на листы и способы их устранения | 1 | |
| | 20 21 22 23 24 | Практические занятия 1. Ручная разделка теста для бисквитного полуфабриката. 2. Ручная разделка теста и формование теста для песочного полуфабриката. 3. Расчет рецептуры для заварных пирожных 4. Ручная разделка заварного теста. 5. Составление технологической инструкции на тесто песочное для печенья | 5 | |
| | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| Тема 2. Оборудование для разделки кондитерского теста. | 25 27 | Отсадочные машины для печенья. Назначение, устройство, принцип действия | 2 | 2 |
| | 27 28 | Отсадочные машины для пряников. Назначение, устройство, принцип действия | 2 | |
| | 29 30 | Тестораскаточные машины. Назначение, устройство, принцип действия | 2 | |
| | 31 32 | Тестоделительные машины. Назначение, устройство, принцип действия | 2 | |
| | 33 34 | Разделка печенья на механизированной линии. | 2 | |
| | 35 36 37 38 | Практическая работа 2. Правила эксплуатации и обслуживание тестоделительных машин 3. Правила эксплуатации и обслуживание тестоокруглительных машин 4. Изучение принципа работы отсадочной машины 5. Изучение дозаторов теста для мучных кондитерских изделий | 4 | |
| | 39 40 | Дифференцированный зачет | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- Спец технологии пекарей

мастерских:

- Учебная мастерская;
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета спец технологии пекарей

комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебной мастерской:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Оборудование и инвентарь для разделки теста: Машины и механизмы для приготовления теста:

- тестомесильная
- мукопросеиватель
- взбивальная,
- блендеры,
- миксеры,

Тепловое оборудование:

- электроплиты,
- жарочные шкафы,
- пароконвектомат,
- водонагреватель.

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,
- товарные весы.

Холодильное оборудование:

- холодильный ларь,
- холодильник

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Т. Б. Цыганова «Технология хлебопекарного производства» учебник
Рекомендовано экспертным советом по начальному профессиональному образованию Минобразования России для учреждений начального профессионального образования. Москва ПрофОбрИздат 4-е издание переработанное и дополненное. Изд. «Академия», 2010 г.

2. Л.В. Мармузова «Технология хлебопекарного производства» Сырьё и материалы; учебник для нач. проф. Образования /- 2-е изд., стер. –М.; Издательский центр «Академия», 2011.-288с.
3. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
4. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006
5. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
6. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
7. А.Н. Мартаскин и др. Учебное пособие для студентов учреждений СПО. М. «Мастерство», 2000г.
8. Журналы:», «Общественное питание», «Торговля и общественное питание», «Школа гастронома», «Шеф».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучением модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Технология размножения и выращивания дрожжей».

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА
ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
2. Контролировать и регулировать режимы выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке рабочих по профессии 19137 «Тестовод».

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование и др.

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

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

иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режимов печи;

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упёк и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой,

помадой;

знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приёмы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упёка, усушки хлебных изделий;
- методы расчёта выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной, крошки, помадына отделку поверхности изделий.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего часов 590, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 224 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 74 часов;

учебной и производственной практики – 366 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|------|--|
| ПК 1 | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке |
| ПК 2 | Контролировать и регулировать режимы выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. |
| ПК 3 | Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. |
| ПК 4 | Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. |
| ПК 5 | Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. |
| ПК 6 | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | Практика | | |
|-----------------------------------|--|---|---|--|--|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК.1.1. – 1.6 | Раздел 1. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | 224 | 150 | 59 | 74 | 264 | 102 |
| | МДК04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий | 88 | 59 | 23 | 29 | 150 | 60 |
| | МДК04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерски | 136 | 91 | 36 | 45 | 114 | 42 |

| | | | | | | | |
|-------|---|-----|-----|----|----|-----|-----|
| | х изделий | | | | | | |
| ПП.01 | Учебная, Производств енная практики, часов (если предусмотре на итоговая (концентриро ванная) практика) | 366 | | | | | |
| | Всего: | 590 | 150 | 59 | 74 | 264 | 102 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень усвоения | |
|---|---|--|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Тема 1. Оборудования для термической обработки теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 1 | Характеристика оборудования для выпекания х/б изделий различного ассортимента. | 1 | |
| | 2 | Характеристика различных видов печей их классификация. | 1 | |
| | 3 | Пекарная камера. Топочное устройство. | 1 | |
| | 4 | Трубчатый электронагреватель. (ТЭН) | 1 | |
| | 5 | Назначение и устройство хлебопекарной печи ФТЛ-20. | 1 | |
| | 6 | Назначение и устройство электропечи КЭП-400. Принцип действия печи ЭП-400 | 1 | |
| | 7 | Практическая работа 1. Правила эксплуатации и обслуживание хлебопекарных печей | 1 | |
| | 8 | Правила охраны труда при работе и обслуживании оборудования | 1 | |
| Тема 2. Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 9 | Процессы, происходящие в тестяной заготовке при выпечке | 1 | |
| | 10 | Теплофизические основы выпечки | 1 | |
| | 11 | Способы передачи тепла | 1 | |
| | 12 | Образование твёрдой корки. | 1 | |
| | 13 | Образование мякиша. | 1 | |
| | 14 | Прогревание тестовых заготовок | 1 | |
| | 15 | Процессы, происходящие при выпечке | 1 | |
| | 16 | Стадии выпечки изделий | 1 | |
| | 17 | Режимы выпечки изделий | 1 | |
| | 18 | Параметры хлеба при выпечке | 1 | |
| | 19 | Факторы, влияющие на продолжительность выпечки | 1 | |
| 20 | Определение готовности изделий | 1 | | |

| | | | |
|---|----|---|---|
| Тема 3. Выпечка мелкоштучных изделий | 21 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка школьных булочек | 1 |
| | 22 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка мелкоштучной сдобы | 1 |
| | 23 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка круассанов | 1 |
| | 24 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка ватрушек | 1 |
| | 25 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка пирожков | 1 |
| | 26 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка сдобы нарезной из рулета | 1 |
| | 27 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка сдобы витой | 1 |
| | 28 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка сдобы донской | 1 |
| | 29 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка сдобы обыкновенной | 1 |
| | 30 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка сдобы Выборгской | 1 |
| | 31 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка рулета с маком | 1 |
| | 32 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка кулебяк | 1 |
| | 33 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка пирогов открытых | 1 |
| | 34 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка пирогов закрытых | 1 |
| | 35 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка слоеных булочек | 1 |
| | 36 | Практическая работа 1. Отделка поверхности и выпечка слоек с яблоками | 1 |
| | 37 | Контроль качества выпеченных изделий | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 4. Механизация и автоматизация производственных процессов | 38 | Классификация и структура поточных линий | 1 |
| | 39 | Технологическая и аппаратно-технологическая схема хлебопекарных предприятий | 1 |
| | 40 | Механизированная поточная линия производства ржаного хлеба | 1 |
| | 41 | Практическая работа 1. Составление схемы приготовления ржаного хлеба на поточной линии. Выпекание | 1 |
| | 42 | Механизированная поточная линия производства батонов | 1 |
| | 43 | Практическая работа 1. Составление схемы приготовления батонов на поточной линии. Выпекание | 1 |
| | 44 | Механизированная поточная линия производства сдобных изделий | 1 |
| | 45 | Практическая работа 1. Составление схемы приготовления сдобных изделий на поточной линии. Выпекание | 1 |
| | 46 | Механизированная поточная линия производства вафель | 1 |
| | 47 | Практическая работа 1. Составление схемы приготовления вафель на поточной линии. Выпекание | 1 |
| | 48 | Механизированная поточная линия производства баранок | 1 |
| | 49 | Практическая работа 1. Составление схемы приготовления баранок на поточной линии. Выпекание | 1 |
| | 50 | Механизированная поточная линия производства сушек | 1 |
| | 51 | Практическая работа 1. Составление схемы приготовления сушек на поточной линии. Выпекание | 1 |
| | 52 | Механизированная поточная линия производства сухарей | 1 |
| | 53 | Практическая работа 1. Составление схемы приготовления сухарей на поточной линии. Выпекание | 1 |
| | 54 | Механизированная поточная линия производства пряников | 1 |
| | 55 | Практическая работа 1. Составление схемы приготовления пряников на поточной линии. Выпекание | 1 |
| | 56 | Механизированная поточная линия производства печенья | 1 |
| | 57 | Практическая работа 1. Составление схемы приготовления печенья на поточной линии. Выпекание | 1 |
| 58 | Технологические мероприятия, повышающие качество готовых изделий. | 1 | |
| 59 | Контрольная работа | 1 | |
| МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных п/ф и отделки мучных кондитерских изделий | | | |

| <i>Тема 1. Режимы выпекания п/ф</i> | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
|--|---|---|---|---|
| | 1 | Режимы выпекания бисквитных лепешек | 1 | 2 |
| 2 | Режимы выпекания бисквитных тумбочек | 1 | | |
| 3 | Режимы выпекания бисквитных рулетов | 1 | | |
| 4 | Режимы выпекания кексов на химических разрыхлителях | 1 | | |
| 5 | Возможные дефекты и виды брака при выпекании | 1 | | |
| 6 | Режимы выпекания песочных лепешек | 1 | | |
| 7 | Режимы выпекания заварных колец, трубочек | 1 | | |
| 8 | Режимы выпекания воздушных лепешек п/ф | 1 | | |
| 9 | Режимы выпекания воздушных меренг | 1 | | |
| 10 | Режимы выпекания орехового п/ф | 1 | | |
| 11 | Режимы выпекания слоеных лепешек, слоеных язычков, слоев с начинками | 1 | | |
| 12 | Режимы выпекания сахарного п/ф, вафельных трубочек | 1 | | |
| 13 | Режимы выпекания сдобного пресного п/ф | 1 | | |
| 14 | Режимы выпекания пряничного п/ф | 1 | | |
| | Практические занятия | 9 | | |
| 15 | 1. Возможные дефекты и виды брака при выпекании п/ф | | | |
| 16 | 2. Требование к качеству бисквитного п/ф. Отделка. Возможные дефекты и виды брака | | | |
| 17 | 3. Требование к качеству песочного п/ф. Отделка. Возможные дефекты и виды брака | | | |
| 18 | 4. Требование к качеству орехового п/ф. Отделка. Возможные дефекты и виды брака | | | |
| 19 | 5. Требование к качеству воздушного п/ф. Отделка. Возможные дефекты и виды брака | | | |
| 20 | 6. Требование к качеству заварного п/ф. Отделка. Возможные дефекты и виды брака | | | |
| 21 | 7. Требование к качеству слоеного п/ф. Отделка. Возможные дефекты и виды брака | | | |
| 22 | 8. Требование к качеству вафельного п/ф. Отделка. Возможные дефекты и виды брака | | | |
| 23 | 9. Требование к качеству сдобного пресного п/ф. Отделка. Возможные дефекты и виды брака | | | |
| 24 | | | | |
| <i>Тема 2. Технология приготовления отделочных п/ф для мучных кондитерских изделий</i> | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 25 | Виды отделочного п/Ф. Назначение | 1 | 2 |
| | 26 | Технология приготовления основных отделочных п/ф | 1 | |
| | 27 | Технология приготовления ванильной пудры и сахарного сиропа | 1 | |
| | 28 | Технология приготовления помады разными способами | 1 | |
| | 29 | Виды глазури, назначение и использование | 1 | |
| | 30 | Технология приготовления глазури сырцовой | 1 | |

| | | | | |
|---|----------------|---|----------|---|
| | 31 | Технология приготовления глазури заварной | 1 | |
| | 32 | Технология приготовления шоколадной глазури | 1 | |
| | 33 | Технология приготовления кондитерской и фруктовой глазури | 1 | |
| | 34 | Технология приготовления начинки фруктовой | 1 | |
| | 35 | Технология приготовления начинки пралине | 1 | |
| | 36 | Технология приготовления обсыпки нонпарель, посыпки «Трюфель» | 1 | |
| | 37 | Технология приготовления сахарной мастики | 1 | |
| | 38 | Технология приготовления кремов. Приготовление масляного крема | 1 | |
| | 39 | Технология приготовления мраморного желе, мозаичного желе, трехцветного желе | 1 | |
| | 40 | Технология приготовления белковых кремов | 1 | |
| | 41 42 43 | Практическая работа 1. Расчет сырья и составление рецептуры приготовления сахарных сиропов 2. Проработка рецептов приготовления помад 3. Составление схемы приготовления пирожных из нарезки желе | 3 | |
| Тема 3. Технология приготовления кондитерских изделий (пирожных) | 44 | Виды классических пирожных | 1 | 2 |
| | 45 | Технология приготовления бисквитно-нарезных пирожных | 1 | |
| | 46 | Технология приготовления бисквитного пирожного «Тумбочка» | 1 | |
| | 47 | Технология приготовления бисквитного пирожного глазированного помадой | 1 | |
| | 48 | Технология приготовления бисквитного пирожного фруктово-желейного | 1 | |
| | 49 | Технология приготовления песочных пирожных | 1 | |
| | 50 | Технология приготовления песочных пирожных с фруктовой начинкой глазированное помадой | 1 | |
| | 51 | Технология приготовления песочных пирожных «Корзиночка» с желе и фруктами | 1 | |
| | 52 | Технология приготовления слоеных пирожных с яблочной начинкой | 1 | |
| | 53 | Технология приготовления заварных пирожных «Трубочка с обсыпкой» | 1 | |
| | 54 | Технология приготовления воздушных пирожных с кремом | 1 | |
| | 55 | Технология приготовления крошковых пирожных «Картошка» с обсыпкой | 1 | |

| | | | | |
|--|---|--|----------|----------|
| | 56 57 58 59 60 61 62 63 64 | <p>Практическая работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление технологической карты приготовления бисквитных нарезных пирожных 2. Составление технологической карты приготовления пирожного «Полоска» 3. Составление технологической карты приготовления пирожного «Тумбочка» 4. Расчет сырья и изучение сводной рецептуры приготовления бисквитного пирожного глазированного помадой 5. Расчет сырья и изучение сводной рецептуры «Корзиночка любительская» и «Корзиночка с белковым кремом» 6. Составление технологической карты и последовательности выполнения сборки слоеных пирожных с яблочной начинкой 7. Составление технологической карты приготовления заварных пирожных «Трубочка с обсыпкой» 8. Составление технологической карты приготовления воздушных пирожных с кремом 9. Составление технологической карты приготовления пирожного Крошкового глазированного | 9 | |
| <p>Тема 4. Технология приготовления кондитерских изделий (тортов)</p> | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | 2 |
| | 65 | Виды тортов. Отличие от пирожных. Назначение | 1 | |
| | 66 | Характеристика бисквитных групп тортов | 1 | |
| | 67 | Характеристика песочной группы тортов | 1 | |
| | 68 | Технология приготовления песочных тортов | 1 | |
| | 69 | Характеристика слоеных тортов | 1 | |
| | 70 | Технология приготовления слоеных тортов | 1 | |
| | 71 | Характеристика белковых тортов | 1 | |
| | 72 | Технология приготовления белковых тортов | 1 | |
| | 73 | Характеристика заварных тортов | 1 | |
| | 74 | Технология приготовления заварных тортов | 1 | |
| | 75 | Характеристика вафельных тортов | 1 | |
| | 76 | Технология приготовления вафельных тортов | 1 | |
| | 77 | Технология приготовления муссовых тортов | 1 | |
| 78 | Характеристика комбинированных тортов | 1 | | |
| 79 | Технология приготовления комбинированных тортов | 1 | | |

| | | | | |
|--|---|---|----------|----------|
| | 80 81 82 83 84 | Практическая работа 1. Составление инструкционно - технологической карты приготовления торта фруктового 2. Составить технологическую карту и последовательность приготовления торта песочного с джемом 3. Составить технологическую карту и последовательность приготовления слоеного торта с конфитюром 4. Составить технологическую карту и последовательность приготовления торта «Полет» 5. Составить технологическую карту и последовательность приготовления торта «Московский» | 5 | |
| Тема 5. Обслуживание оборудования для выпечки кондитерского теста | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | | |
| | 85 | Классификация печей для выпечки кондитерских изделий | 1 | 2 |
| | 86 | Электро-вафельницы различных видов | 1 | |
| | 87 | Классификация и структура поточных линий | 1 | |
| | 88 89 | Практическая работа 1. Правила обслуживания и регулирования режимов выпекания различных видов печей, духовых шкафов и другого оборудования 2. Вычерчивание схемы поточных линий | 2 | |
| | 90 91 | Дифференцированный зачет | | 2 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- Спец технологии пекарей

мастерских:

- Учебная мастерская;
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета спец технологии пекарей комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебной мастерской:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Оборудование для выращивания и размножения дрожжей: Машины и механизмы для приготовления теста:

- тестомесильная
- мукопросеиватель
- взбивальная,
- блендеры,
- миксеры,

Тепловое оборудование:

- электроплиты,
- жарочные шкафы,
- пароконвектомат,
- водонагреватель.

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,
- товарные весы.

Холодильное оборудование:

- холодильный ларь,
- холодильник

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Т. Б. Цыганова «Технология хлебопекарного производства» учебник
Рекомендовано экспертным советом по начальному профессиональному образованию

Минобразования России для учреждений начального профессионального образования. Москва ПрофОбрИздат 4-е издание переработанное и дополненное. Изд. «Академия», 2010 г.

2. Л.В. Мармузова «Технология хлебопекарного производства» Сырьё и материалы; учебник для нач. проф. Образования /- 2-е изд., стер. –М.; Издательский центр «Академия», 2011.-288с.

3. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002

4. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006

5. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003

6. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003

7. А.Н. Мартаскин и др. Учебное пособие для студентов учреждений СПО. М. «Мастерство», 2000г.

8. Журналы:», «Общественное питание», «Торговля и общественное питание», «Школа гастронома», «Шеф».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторные, внеаудиторные практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучением модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Технология размножения и выращивания дрожжей».» «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий», «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий», «Технология деления теста, формирования тестяных заготовок», «Технология разделки мучных кондитерских изделий».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоение учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| 1 | 2 |
| <p style="text-align: center;">Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; • сушки сухарных изделий; • выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; • выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; • наладки и регулирования режимов печи; | Тестирование |
| <p style="text-align: center;">Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки; • загружать полуфабрикаты в печь; • контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; • определять готовность изделий при выпечке; • разгружать печь; • определять выход готовой продукции, рассчитывать упёк и усушку; • выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; • оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; • приготавливать отделочную крошку, помаду; • производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; | Устный и письменный опрос Выполнение и анализ практических заданий |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05.УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Укладка и упаковка готовой продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260103.01 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить отбраковку готовой продукции.
2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке рабочих по профессии 19137 «Тестовод».

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее, профессиональное образование и др.

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

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

иметь практический опыт:

- отбраковывать изделия;
- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранение мелких неполадок упаковочного оборудования

уметь:

– контролировать качества готовой продукции по органолептическим показателям;

- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.

знать:

- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
- правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
- возможные неисправности и способы их выявления.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего часов 63, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 27 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 18 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 9 часов;

учебной и производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК 1 | Производить отбраковку готовой продукции. |
| ПК 2 | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. |
| ПК 3 | Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|-----------------------------------|---|---|---|--|--|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК.1.1. – 1.6 | Раздел 1. Укладка и упаковка готовой продукции | 27 | 18 | 7 | 9 | | 36 |
| ПП.01 | Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 36 | | | | | |
| | Всего: | 63 | 18 | 7 | 9 | | 36 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|---|--|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК 05.01. Технология укладки и упаковки готовой продукции | | | |
| Тема 1. Требования к качеству готовой продукции | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | |
| | 1 | Виды брака в готовой продукции. Влияние условий хранения на свежесть хлеба и хлебобулочных изделий | 1 |
| | 2 | Очерствение хлеба и способы сохранения его свежести | 1 |
| | 3 | Условия и сроки хранения разного ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий | 1 |
| | 4 | Практическая работа Составление таблицы по срокам хранения и реализации х/б изделий. | 1 |
| Тема 2. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий. Болезни хлеба. | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | |
| | 5 | Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий | 1 |
| | 6 | | 1 |
| | 7 | Болезни хлеба | 1 |
| | 8 | | 1 |
| 9 | Практическая работа Составление таблицы дефектов х/б изделий. | 1 | |
| Тема 3. Оборудование для упаковки и маркировки хлебобулочных изделий. | Содержание (указывается перечень дидактических единиц) | | |
| | 10 | Характеристика оборудования для упаковки и маркировки , хлебобулочных изделий. | 1 |
| | 11 | Ленточные транспортёры. | 1 |
| | 12 | Круглый сортировочный циркулярный стол | 1 |
| | 13 | Способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий. Упаковка. Ручным способом. | 1 |
| | 14 | Способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий. Упаковка. Автоматизированным способом. | 1 |
| | 15 | Способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий. Замораживание | 1 |
| | 16 | Безопасные условия труда при производстве погрузочно-разгрузочных работ. | 1 |
| | 17 | Укладывание изделий для транспортировки | 1 |
| 18 | Контрольная работа | 1 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- Спец технологии пекарей

мастерских:

- Учебная мастерская;
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета спец технологии пекарей

комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебной мастерской:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Оборудование для выращивания и размножения дрожжей: Машины и механизмы для приготовления теста:

- : тестомесильная
- мукопросеиватель
- взбивальная,
- блендеры,
- миксеры,

Тепловое оборудование:

- электроплиты,
- жарочные шкафы,
- пароконвектомат,
- водонагреватель,.

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,
- товарные весы.

Холодильное оборудование:

- холодильный ларь,
- холодильник

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Т. Б. Цыганова «Технология хлебопекарного производства» учебник Рекомендовано экспертным советом по начальному профессиональному образованию Минобразования России для учреждений начального профессионального образования. Москва ПрофОбрИздат 4-е издание переработанное и дополненное. Изд. «Академия», 2010 г.
2. Л.В. Мармузова «Технология хлебопекарного производства» Сырьё и материалы; учебник для нач. проф. образования /- 2-е изд., стер. –М.; Издательский центр «Академия», 2011.-288с.
3. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
4. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006
5. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
6. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
7. А.Н. Мартаскин и др. Учебное пособие для студентов учреждений СПО. М. «Мастерство», 2000г.
8. Журналы:», «Общественное питание», «Торговля и общественное питание», «Школа гастронома», «Шеф».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучением модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Технология размножения и выращивания дрожжей».» «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий», «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий», «Технология деления теста, формования тестяных заготовок», «Технология разделки мучных кондитерских изделий».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ. 06 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

І. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, приготовлению полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

| | Должен знать | Должен уметь |
|----|--|--|
| 1. | Роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию применяемую при работе | Организовать свою работу в соответствии с полученными заданиями |
| 2. | Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания. Основные требования безопасности труда. Причины, пожаров на предприятиях | Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях. Пользоваться аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии |
| 3. | Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование) | Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей |
| 4. | Технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов | Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря |
| 5. | Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы | Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу |

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего часов 456, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;

учебной и производственной практики – 306 часов.

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) | | Практика | | |
|-----------------------------------|--|---|---|--|--|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК.1.1. – 1.6 | Раздел 1. Приготовление кулинарных изделий | 150 | 100 | 40 | 50 | 186 | 120 |
| ПП.01 | Учебная, Производственная практики, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 306 | | | | | |
| | Всего: | 456 | 100 | 40 | 50 | 186 | 120 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

| Наименование тем | Содержание учебного материала и практические занятия | Объем часов | Уровень усвоения | |
|---|--|---|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | | | | |
| <i>Тема 1.1.. Первичная кулинарная обработка овощей и грибов</i> | Содержание учебного материала | | | |
| | 1 | Виды овощей и грибов Сортировка овощей, ее назначение и виды. | 1 | 2 |
| | 2 | Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика. Особенности промывки картофеля, корнеплодов, капустных, плодовых, листовых овощей и зеленого лука | 1 | |
| <i>Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка сырья</i> | Содержание учебного материала | | | |
| | 3 | Формы нарезки овощей и грибов | 1 | 2 |
| | 4 | Требования к качеству и способ хранения овощей. Способы минимизации отходов | 1 | |
| <i>Тема 1.3. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</i> | Содержание учебного материала | | | |
| | 5 | Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей | 1 | 2 |
| | 6 | Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, запечённых овощей. Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству овощных блюд, сроки хранения | 1 | |
| Раздел 2. Технология приготовления и оформление холодных блюд из овощей и грибов | | | | |
| <i>Тема 2.1. Приготовление холодных блюд</i> | Содержание учебного материала | | | |
| | 7 | Значение холодных блюд в питании человека. Классификация, пищевая ценность | 1 | 2 |
| | 8 | Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Правила выбора гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов | 1 | |
| | 9 | Требование к качеству, хранение и температура подачи | 1 | |
| <i>Тема 2.2. Приготовление и оформление салатов</i> | Содержание учебного материала | | | |
| | 10 | Классификация, пищевая ценность | 1 | 2 |
| | 11 | Правила выбора гастрономических продуктов и последовательность выполнение технологических операций при приготовлении салатов | 1 | |
| | 12 | Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей. требование к качеству, условия хранения, температура подачи. Способы сервировки и варианты оформления | 1 | |
| | 13 | Практическая работа 1. Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт | 1 | |
| <i>Тема 2.3. Технология приготовления закусок</i> | Содержание учебного материала | | | |
| | 14 | Классификация, пищевая ценность | 1 | 2 |
| | 15 | Подготовка гастрономических продуктов и правила выбора гастрономических продуктов и | 1 | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--|----------|---|
| | | дополнительных ингредиентов | | |
| | 16 | Требование к качеству, хранение и температура подачи. Способы сервировки и варианты оформления | 1 | |
| Раздел 3.Технология приготовления супов и бульонов | | | | |
| Тема 3.1. Технология приготовления бульонов | Содержание учебного материала | | | |
| | 17 | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных видов супов и бульонов | 1 | 2 |
| | 18 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов. Температурный режим и правила приготовления бульонов | 1 | |
| Тема 3.2. Технология приготовления супов | Содержание учебного материала | | | |
| | 19 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов | 1 | 2 |
| | 20 | Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества сырья | 1 | |
| | 21 | Выбор производственного инвентаря, способы минимизации отходов при подготовке продуктов | 1 | |
| | 22 | Технология приготовления заправочных супов, рецептура, способы сервировки, правила подачи, требования к качеству | 1 | |
| | 23 | Технология приготовления щей и борщей, рецептура, способы сервировки, правила подачи, требования к качеству | 1 | |
| | 24 | Технология приготовления рассольников, рецептура, способы сервировки, правила подачи, требования к качеству | 1 | |
| | 25 | Технология приготовления солянок, рецептура, способы сервировки, требования к качеству и сроки реализации. | 1 | |
| | 26 | Технология приготовления картофельных супов с овощами, рецептура, способы сервировки, требования к качеству | 1 | |
| | 27 | Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, рецептура, правила подачи, требования к качеству | 1 | |
| | 28 | Технология приготовления молочных супов, супов-пюре, рецептура, правила подачи, требования к качеству | 1 | |
| | 29 | Технология приготовления прозрачных, холодных и сладких супов, рецептура, правила подачи, требования к качеству. | 1 | |
| | 30 | Практическая работа 1. Работа со сборником рецептов. Разработка технологических карт и составление схем приготовления основных видов супов, расчет количества сырья. | 1 | |

| Раздел 4. Технология приготовления соусов | Содержание учебного материала | | | |
|---|--|---|---|---|
| | 31 | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных видов соусов. | 1 | 2 |
| 32 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении соусов. | 1 | | |
| 33 | Способы охлаждения, замораживания, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов. | 1 | | |
| 34 | Последовательность технологических операций при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. | 1 | | |
| 35 | Последовательность технологических операций при приготовлении основных соусов. | 1 | | |
| 36 | Технология приготовления бульонов для соусов, правила подачи, требования к качеству. | 1 | | |
| 37 | Технология приготовления основного красного соуса и производных от него, рецептура, правила подачи, требования к качеству. | 1 | | |
| 38 | Технология приготовления основного белого соуса и производных от него, рецептура, правила подачи, требования к качеству. | 1 | | |
| 39 | Технология приготовления соусов: грибного, молочного и сметанного рецептура, правила подачи, требования к качеству. | 1 | | |
| 40 | Технология приготовления соусов: на сливочном масле, масляных смесей, соусов холодных, сладких, желе рецептура, правила подачи, требования к качеству. | 1 | | |
| 41 | Практическая работа 1. Работа со сборником рецептов. Разработка технологических карт и составление схем приготовления основных соусов. | 1 | | |
| Раздел 5. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий | Содержание учебного материала | | | |
| | 42 | Ассортимент, характеристика, требования к качеству разных видов круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 | 2 |
| | 43 | Подготовка круп к варке. Температурный режим, общие правила варки каш, приготовление каш различной консистенции, требования к качеству и сроки реализации. | 1 | |
| | 44 | Блюда из вязких каш: рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации. | 1 | |
| | 45 | Подготовка бобовых к варке, особенность варки, температурный режим и правила приготовления простых блюд из бобовых. Правила подачи, требования к качеству и сроки реализации. | 1 | |
| | 46 | Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий: технология приготовления, правила подачи, требования к качеству и сроки реализации. | 1 | |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | 47 | Практическая работа Работа со сборником рецептов: 1. разработка технологических карт приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 | |
| Раздел 6. Технология приготовления блюд из яиц | Содержание учебного материала | | | |
| | 48 | Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству яиц. | 1 | 2 |
| | 49 | Яйцепродукты: меланж, яичный порошок. Товароведная характеристика, требования к качеству, правила хранения, использование в кулинарии. | 1 | |
| | 50 | Температурный режим и правила варки яиц, требования к качеству и сроки реализации. | 1 | |
| 51 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных и запеченных яичных блюд. Способы сервировки, требования к качеству и сроки реализации. | 1 | | |
| Раздел 7. Технология приготовления блюд из творога | Содержание учебного материала | | | |
| | 52 | Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. | 1 | 2 |
| 53 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих блюд из творога. Способы сервировки, требования к качеству и сроки реализации. | 1 | | |
| Раздел 8. Технология приготовления сладких блюд и напитков | | | | |
| Тема 8.1. Технология приготовления сладких блюд и напитков | Содержание учебного материала | | | |
| | 54 | Классификация и ассортимент, пищевая ценность сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. | 1 | 2 |
| | 55 | Последовательность технологических операций при приготовлении горячих и холодных напитков. Правила хранения, требования к качеству. | 1 | |
| | 56 | Последовательность технологических операций при приготовлении компотов. Правила охлаждения, хранения, требования к качеству. | 1 | |
| | 57 | Последовательность технологических операций при приготовлении желеобразных блюд. Правила охлаждения, хранения, требования к качеству. | 1 | |
| 58 | Последовательность технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд. Правила хранения, требования к качеству. | 1 | | |
| Раздел 9. Освоение приемов обработки и приготовление блюд из рыбы | | | | |
| Тема 9.1. Обработка рыбы. | Содержание учебного материала | | | |
| | 59 | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. | 1 | 2 |
| | 60 | Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов. | 1 | |
| 61 | Механическая кулинарная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций по обработке: чешуйчатой рыбы, бесчешуйчатой рыбы, | 1 | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|----------|---|
| | | морепродуктов. | | |
| | 62 | Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению рыбных полуфабрикатов и котлетной массы, требования к качеству. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов. | 1 | |
| Тема 9.2. Правила приготовления простых блюд из рыбы | Содержание учебного материала | | | |
| | 63 | Виды тепловой обработки при приготовлении блюд из рыбы. | 1 | 2 |
| | 64 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд из рыбы | 1 | |
| | 65 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы отварной и припущенной Правила хранения и требования к качеству. | 1 | |
| | 66 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из жаренной и запеченной рыбы. Правила хранения и требования к качеству. | 1 | |
| | 67 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы Правила хранения и требования к качеству. | 1 | |
| | 68 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы Правила хранения и требования к качеству | 1 | |
| | 69 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из морепродуктов. Правила хранения и требования к качеству. | 1 | |
| | 70 | Практическая работа 1. Работа со сборником рецептов: разработка технологических карт и составления схем приготовления блюд из рыбы. | 1 | |
| Раздел 10. Освоение приёмов обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | | | | |
| Тема 10.1. Обработка мяса и домашней птицы | Содержание учебного материала | | | |
| | 71 | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса и домашней птицы. | 1 | 2 |
| | 72 | Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого скота, их кулинарное назначение, требования к качеству. | 1 | |
| | 73 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, свинины и баранины, их характеристика, способы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | |
| | 74 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленая массы, рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из неё. | 1 | |
| | 75 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении котлетной | 1 | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--|---|---|
| | | массы из мяса и домашней птицы, рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из неё. | | |
| | 76 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | |
| | 77 | Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы. | 1 | |
| | 78 | Виды субпродуктов, поступающих на предприятия общественного питания, их пищевая ценность. Последовательность выполнения технологических операций при обработке субпродуктов мяса и домашней птицы. | 1 | |
| Тема 10.2. Технология приготовления простых блюд из мяса. | Содержание учебного материала | | | |
| | 79 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. | 1 | 2 |
| | 80 | Последовательность выполнения технологических операций при варке мясных продуктов. Правила хранения, требования к качеству. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи. | 1 | |
| | 81 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных мясных блюд. Правила хранения, требования к качеству | 1 | |
| | 82 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушёных, запечённых мясных блюд. | 1 | |
| | 83 | Варианты оформления, правила хранения, требования к качеству и сроки реализации | 1 | |
| | 84 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных мясных блюд из рубленой и котлетной массы. Правила хранения, требования к качеству. | 1 | |
| | 85 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. | 1 | |
| | 86 | Варианты оформления, правила хранения, требования к качеству и сроки реализации | 1 | |
| | 87 88 | Практические занятия Работа со сборником рецептов: - разработка технологических карт приготовления блюд из мяса; - расчёт потребного количества сырья. | 2 | |
| Тема 10.3. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы | Содержание учебного материала | | | |
| | 89 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. | 1 | 2 |
| | 90 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении домашней | 1 | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|----------|---|
| | | птицы отварной, жареной, | | |
| | 91 | Варианты оформления, правила хранения, требования к качеству и сроки реализации | 1 | |
| | 92 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушёных и запечённых блюд из птицы | | |
| | 93 | Варианты оформления, правила хранения, сроки реализации, требования к качеству. | 1 | |
| | 94 95 | Практическая работа Работа со сборником рецептов: - разработка технологических карт приготовления блюд их домашней птицы; - расчёт потребного количества сырья. | 2 | |
| Раздел 11. Лечебное питание | | | | |
| <i>Тема 11. Технология приготовления блюд лечебного питания и фирменных блюд</i> | Содержание учебного материала | | | |
| | 96 | Значение отдельных продуктов в диетическом питании. Лечебные диеты | 1 | 2 |
| | 97 | Холодные и горячие диетические блюда | 1 | |
| | 98 | Требования к качеству готовых блюд. Условия хранения, сроки реализации | 1 | |
| | 99 100 | Дифференцированный зачет | 2 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы предполагает наличие **учебного кабинета:** технологии кулинарного производства;

мастерских:

– учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- комплект инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Тепловое оборудование:

- электроплиты,
- жарочные шкафы,
- пароконвектомат,
- электросковорода,
- фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,
- товарные весы.

Холодильное оборудование:

- холодильный ларь,
- холодильник.

4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А.Анфимова. – М.: издательский центр « Академия», 2010. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2008. – 272 с.
3. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр « Академия», 2008. – 240 с.
4. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр «Академия», 2007. – 192 с.
6. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

Методическое обеспечение

1. Задания в тестовой форме
2. Комплект инструкционно - технологических карт
3. Контрольные вопросы по курсу
4. Плакаты

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП. 01. РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ**

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП. 01. РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

1.2. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессионально образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02.08.2013 в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Размножение и выращивание дрожжей

И соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

4. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей

5. Готовить дрожжевую продукцию

6. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке рабочих по профессии «Пекарь»

1.2. Цель и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующим профессиональным компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

- **Иметь профессиональный опыт:**

- выполнения работ по производству дрожжей

| Должен знать | | Должен уметь |
|--------------|--|--|
| 1 | Способы изменения температуры дрожжей. | Размножать и выращивать дрожжи |
| 2 | Методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы | Активировать прессованные дрожжи. |
| 3 | Методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей | Выполнять контрольные анализы |
| 4 | Способы обработки оборудования дрожжевого цеха. | Обслуживать оборудование дрожжевого цеха |
| 5) | Правила организации работы в цеху | Соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, санитарии при работе с дрожжами |
| 6) | Требования безопасности труда, личной гигиены, санитарии при работе с дрожжами | |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объём учебной практики и виды учебных работ

| Вид учебной работы | Количество часов |
|--|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 18 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 18 |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1. Подготовка сырья, приготовление питательных сред для выращивания дрожжей | Содержание практических работ и инструктажей | 6 |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. Организация рабочего места | |
| | 3. Взвешивание и отмеривание сырья | |
| | 4. Приготовление питательной среды для выращивания дрожжей | |
| | 5. Подготовка дрожжей к производству | |
| | 6. Контроль качества выполненных работ | |
| Тема .2. Выращивание и размножение дрожжей | Содержание практических работ и инструктажей | 6 |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. Организация рабочего места. | |
| | 3. Приготовление питательной среды | |
| | 4. Создание оптимальных условий для выращивания дрожжей | |
| | 5. Выращивание и размножение дрожжей | |
| | 6. Активация дрожжей | |
| | 7. Контроль качества выполненных работ | |
| Тема 3. Проведение анализов сухих и прессованных дрожжей органолептическим путем. Определение подъемной силы | Содержание практических работ и инструктажей) | 6 |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. Организация рабочего места. | |
| | 1. Определение органолептических показателей сухих, прессованных и жидких дрожжей | |
| | 2. Определение кислотности сухих, прессованных, жидких дрожжей | |
| | 3. Контроль качества сухих, прессованных, жидких дрожжей | |
| | 4. Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: | |
| | 1.Инструкция по охране труда | |
| | 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | |
| 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> пробирки, термометр, сахариметр, весы с разновесамм, | | |

| | | |
|--|--|-------------|
| | деревянная мешалка, кастрюля, мерный цилиндр 4. <i>сырье</i> : меласса, ЧК дрожжей 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| | Итого | 18 ч |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологии изготовления х/б и мучных кондитерских изделий;

мастерских:

- учебный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии изготовления х/б и мучных кондитерских изделий»:

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для приготовления теста:

тестомесильная

тестораскаточная

взбивальная,

блендеры,

миксеры,

овоскоп.

Тепловое оборудование:

электроплиты,

жарочные шкафы,

пароконвектомат,

водонагреватель,

электросковорода,

фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы,

товарные весы.

Холодильное оборудование:

холодильный ларь,

холодильная витрина,

холодильник.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Академия» 2009
2. Татарская Л.Л. Лабораторно – практическая работа для поваров и кондитеров М., «Академия» 2004

Справочники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. ИКТЦ «Лада» , 2005
2. Ратушного А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М., «Экономика» 1985
3. Под ред. Ратушного А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Санкт – Петербург «Профика» 2008

Дополнительные источники:

1. Барановская В.А. Кондитер Ростов на Дону. «ИРПО» 2004
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Проф. обр. Издат 2001
3. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
4. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006
5. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
6. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. М. Книга-сервис. 2002
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО М. ИРПО «ПрофОбриздат», 2002
8. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО. М. Академия, 2002
9. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
10. Е.С. Крылов «Электромеханическое оборудование», М. ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторные, практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучением профессионального модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5 разряд по профессии пекарь.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоение учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| 1 | 2 |
| <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">• выполнения работ по производству дрожжей• Активировать прессованные дрожжи. Размножить и выращивать дрожжи• Выполнять контрольные анализы• Обслуживать оборудование• Соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, санитарии при работе с дрожжами дрожжевого цеха | <p>Тестирование</p> <p>Устный и письменный опрос</p> <p>Выполнение и анализ практических заданий</p> |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП. 02.ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. Паспорт программы учебной практики

02.01. Приготовление теста для хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессионально образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящей в состав группы профессии 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров 260103.01. Пекарь, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02.08.2013 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика УП 02 входит в профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление теста

1.3. Цель и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- **Иметь профессиональный опыт:**

- хранения и подготовки сырья при приготовлении различных видов теста;
- приготовление теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования

- **Должен уметь:**

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

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, инструктажей и материально-техническое оснащение | Объем часов |
|--|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1. Приготовление дрожжевого теста для школьной булочки | Содержание практических работ и инструктажей | 2 |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. Организация рабочего места. | |
| | 3. Подготовка сырья | |
| | 4. Замес теста | |
| | 5. Обминка теста | |
| | 6. Определение готовности теста | |
| | 7. Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| Тема 2. Приготовление дрожжевого теста для домашней булочки | Содержание практических работ и инструктажей | 2 |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. Организация рабочего места. | |
| | 3. Подготовка сырья | |
| | 4. Замес теста | |
| | 5. Обминка теста | |
| | 6. Определение готовности теста | |
| | 7. Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | |

| | | |
|--|--|---|
| | 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| Тема 3. Приготовление дрожжевого теста для круассанов | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ |
| | 2. | Организация рабочего места |
| | 3. | Подготовка сырья |
| | 4. | Замес теста |
| | 5. | Обминка теста |
| | 6. | Определение готовности теста |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| Тема 4. Приготовление дрожжевого теста для ватрушек | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ |
| | 2. | Организация рабочего места. |
| | 3. | Подготовка сырья |
| | 4. | Замес теста |
| | 5. | Обминка теста |
| | 6. | Подготовка фарша |
| | 7. | Определение готовности теста |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель | |
| | | 2 |
| | | 4 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 5. Приготовление дрожжевого теста для пирожков с начинками | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 5. | Обминка теста | |
| | 6. | Подготовка фарша | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 6. Приготовление дрожжевого теста мелкоштучной сдобы | Содержание практических работ и инструктажей | | 4 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 7. Приготовление дрожжевого теста для сдобы нарезной из рулета | Содержание практических работ и инструктажей | | 4 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 8. Приготовление дрожжевого теста для сдобы витой | Содержание практических работ и инструктажей | | 4 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 5. | Обминка теста | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, мак, изюм, ванилин 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 9. Приготовление дрожжевого теста сдобы Донской | Содержание практических работ и инструктажей | | 2 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 5. | Обминка теста | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 10 . Приготовление дрожжевого теста для сдобы обыкновенной | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| 9. | Контроль качества выполненных работ | | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца,, ванилин, изюм, мак, орехи | | | |

| | | | |
|---|---|---|----------|
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| | Проверочная работа | | 2 |
| Тема 11. Приготовление дрожжевого теста для сдобы Выборгской | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 12. Приготовление дрожжевого теста для рулета с маком | Содержание практических работ и инструктажей | | 4 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | | |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина</p> <p>4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца,, ванилин, изюм, мак, орехи</p> <p>5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | |
| <p>Тема 13. Приготовление дрожжевого теста для кулебяк</p> | <p>Содержание практических работ и инструктажей</p> | |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 4 |
| | 2. Организация рабочего места. | |
| | 3. Подготовка сырья | |
| | 4. Замес опары | |
| | 5. Определение готовности опары | |
| | 6. Замес теста | |
| | 7. Обминка теста | |
| | 8. Определение готовности теста | |
| | 9. Контроль качества выполненных работ | |
| <p>Материально техническое оснащение:</p> <p>1.Инструкция по охране труда</p> <p>2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы</p> <p>3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина</p> <p>4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм</p> <p>5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | | |
| <p>Тема 14. Приготовление дрожжевого теста пирогов открытых</p> | <p>Содержание практических работ и инструктажей</p> | |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 4 |
| | 2. Организация рабочего места. | |
| | 3. Подготовка сырья | |
| | 4. Замес опары | |
| | 5. Определение готовности опары | |
| | 6. Замес теста | |
| | 7. Обминка теста | |
| | 8. Подготовка фарша | |
| 9. Определение готовности теста | | |
| 1. Контроль качества выполненных работ | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | 0 | | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 15. Приготовление дрожжевого теста для пирогов закрытых | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 4 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Подготовка фарша | |
| | 9. | Определение готовности теста | |
| 10. | Контроль качества выполненных работ | | |
| Тема 16 . Приготовление дрожжевого слоеного теста булочек, слоек с яблоками, слоеных мешочков | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 8 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |

| | | | | |
|--|---|---|---------------------------|---|
| | 6. | Слоение теста | | |
| | 7. | Подготовка начинки | | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | | |
| | Материально техническое оснащение: | | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | | |
| | 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | | |
| | 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца., ванилин, изюм, мак, орехи | | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| | | | Проверочная работа | |
| | | | 2 | |
| Тема 1. Приготовление теста для черного хлеба | Содержание практических работ и инструктажей | | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | | |
| | 2. | Организация рабочего места. | | |
| | 3. | Определить готовность изделия к выпечке | | |
| | 4. | Установка режима выпекания | | |
| | 5. | Выпечка | | |
| | 6. | Охлаждение | | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | | |
| | Материально техническое оснащение: | | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | | |
| | 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | | |
| | 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца | | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема2. Приготовление теста для батонов | Содержание практических работ и инструктажей | | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | | |
| | 2. | Организация рабочего места. | | |
| | 3. | Определить готовность изделия к выпечке | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 4. | Установка режима выпекания | 8 |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | |
| | 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 3. Приготовление теста для булок и саяк | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места | |
| | 3. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 4. | Установка режима выпекания | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | |
| | 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 4. Приготовление теста для вафель | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----|---|----|-----------------------------|----|----------------------------|----|---|----|-------------------------------------|----|------------------------------|----|---|----|------------------------------|----|---|---|
| | <table border="1"> <tr><td>3.</td><td>Определить готовность изделия к выпечке</td></tr> <tr><td>4.</td><td>Установка режима выпекания</td></tr> <tr><td>5.</td><td>Выпечка</td></tr> <tr><td>6.</td><td>Охлаждение</td></tr> <tr><td>7.</td><td>Контроль качества выполненных работ</td></tr> <tr><td>8.</td><td>Отбраковка дефектных изделий</td></tr> <tr><td>9.</td><td>Органолептическая оценка качества изделия</td></tr> </table> | 3. | Определить готовность изделия к выпечке | 4. | Установка режима выпекания | 5. | Выпечка | 6. | Охлаждение | 7. | Контроль качества выполненных работ | 8. | Отбраковка дефектных изделий | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | 8 | | | | |
| 3. | Определить готовность изделия к выпечке | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Установка режима выпекания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. | Выпечка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. | Охлаждение | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. | Контроль качества выполненных работ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. | Отбраковка дефектных изделий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. | Органолептическая оценка качества изделия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 5. Приготовление теста для баранок | <p style="text-align: center;">Содержание практических работ и инструктажей</p> <table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Инструктаж по охране труда при выполнении работ</td></tr> <tr><td>2.</td><td>Организация рабочего места.</td></tr> <tr><td>3.</td><td>Установка режима выпекания</td></tr> <tr><td>4.</td><td>Определить готовность изделия к выпечке</td></tr> <tr><td>5.</td><td>Выпечка</td></tr> <tr><td>6.</td><td>Охлаждение</td></tr> <tr><td>7.</td><td>Контроль качества выполненных работ</td></tr> <tr><td>8.</td><td>Отбраковка дефектных изделий</td></tr> <tr><td>9.</td><td>Органолептическая оценка качества изделия</td></tr> </table> | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 2. | Организация рабочего места. | 3. | Установка режима выпекания | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | 5. | Выпечка | 6. | Охлаждение | 7. | Контроль качества выполненных работ | 8. | Отбраковка дефектных изделий | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | 8 |
| 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | Организация рабочего места. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | Установка режима выпекания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Определить готовность изделия к выпечке | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. | Выпечка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. | Охлаждение | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. | Контроль качества выполненных работ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. | Отбраковка дефектных изделий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. | Органолептическая оценка качества изделия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 6. Приготовление теста для сухарей | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Установка режима выпекания | |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| Материально техническое оснащение: | | | |
| 1. Инструкция по охране труда | | | |
| 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | | |
| 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | | |
| 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин | | | |
| 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 7. Приготовление теста для сухарей | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Установка режима выпекания | |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| Материально техническое оснащение: | | | |
| 1. Инструкция по охране труда | | | |
| 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | | |
| 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | | |
| 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, | | | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | мак, орехи 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 8. Приготовление теста для пряников | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 8 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Установка режима выпекания | |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца., ванилин, изюм, мак, орехи 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 9. Приготовление теста для печенья | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 6 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Установка режима выпекания | |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | |

| | | | |
|--|--|---|------------|
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Проверочная работа | | | 4 |
| Итого | | | 150 |
| Тема 1. Приготовление бисквитного теста основным способом, холодным способом, теста с наполнителями и кекса Столичный | Содержание практических работ и инструктажей | | 30 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| 1. Инструкция по охране труда | | | |
| 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы | | | |
| 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | | |
| 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца | | | |
| 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 2. Приготовление песочного теста | Содержание практических работ и инструктажей | | 16 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| 1. Инструкция по охране труда | | | |
| 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы | | | |
| 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | | |
| 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца | | | |

| | | | |
|---|--|---|---------------------------|
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| | | | Проверочная работа |
| | | | 6 |
| Тема 3. Приготовление заварного теста | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 4. Приготовление воздушного теста | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 7 | Определение готовности теста | |
| | 8. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 5. Приготовление слоеного теста | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |

| | | | |
|---|---|---|----|
| | 2. | Организация рабочего места. | 12 |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 5. | Слоение теста | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог | | |
| Тема 6. Приготовление сахарного вафельного теста | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 7. Приготовление орехового теста | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | 5. | Определение готовности опары | 8 |
| | 6. | Замес теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 8. Приготовление сдобного пресного теста | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, мак, изюм, ванилин 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 9. Приготовление пряничного теста | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 5. | Обминка теста | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |

| | | |
|--|--|------------|
| | <p>Материально техническое оснащение:</p> <p>1. Инструкция по охране труда</p> <p>2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы</p> <p>3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина</p> <p>4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи</p> <p>5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | |
| | Итого за весь курс | 114 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологии изготовления х/б и мучных кондитерских изделий;

мастерских:

- учебный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии изготовления х/б и мучных кондитерских изделий»:

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для приготовления теста:

тестомесильная
тестораскаточная
взбивальная,
блендеры,
миксеры,
овоскоп.

Тепловое оборудование:

электроплиты,
жарочные шкафы,
пароконвектомат,
водонагреватель,
электросковорода,
фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы,
товарные весы.

Холодильное оборудование:

холодильный ларь,
холодильная витрина,
холодильник.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Академия» 2009
2. Татарская Л.Л. Лабораторно – практическая работа для поваров и кондитеров М., «Академия» 2004

Справочники:

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. ИКТЦ «Лада», 2005
4. Ратушного А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М., «Экономика» 1985
5. Под ред. Ратушного А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Санкт – Петербург «Профика» 2008

Дополнительные источники:

6. Барановская В.А. Кондитер Ростов на Дону. «ИРПО» 2004
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Проф. обр. Издат 2001
8. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
9. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006
10. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
11. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. М. Книга-сервис. 2002
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО М. ИРПО «ПрофОбриздат», 2002
13. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО. М. Академия, 2002
14. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
15. Е.С. Крылов «Электромеханическое оборудование», М. ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторные, практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучение профессионального модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5 разряд по профессии пекарь.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоение учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| 1 | 2 |
| <p style="text-align: center;">Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">• Хранение и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;• Приготовление теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;• Обслуживание оборудования для приготовления теста | Тестирование |
| <p style="text-align: center;">Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">• Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;• Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье• Оценивать качество сырья по органолептическим показателям, качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям• Определять физико- химические показатели п/ф | Устный и письменный опрос Выполнение и анализ практических заданий |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП. 03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. Паспорт программы учебной практики

03 Разделка теста для хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессионально образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящей в состав группы профессии 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров 260103.01. Пекарь, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02.08.2013 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика УП 03 входит в профессиональный модуль ПМ 03. Разделка теста

1.3. Цель и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- **Иметь профессиональный опыт:**

- деления теста вручную;
- формование п/ф для различных х/б изделий;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- настройке и регулирования режимов работы оборудования;
- устранение мелких неполадок оборудования

- **Должен уметь:**

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- укладывать сформованные п/ф на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности п/ф;
- контролировать качество окончательной расстойки п/ф;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, инструктажей и материально-техническое оснащение | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1. Разделка теста и формование школьной булочки | Содержание практических работ и инструктажей | 2 |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. Организация рабочего места. | |
| | 3. Определение готовности теста | |
| | 4. Разделка теста на куски | |
| | 5. Формование изделия | |
| | 7. Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| Тема 2. Разделка теста и формование домашней булочки | Содержание практических работ и инструктажей | 2 |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. Организация рабочего места. | |
| | 3. Определение готовности теста | |
| | 4. Разделка теста на куски | |
| | 5. Формование изделия | |
| | 7. Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| Тема 3. Разделка теста и формование круассанов | Содержание практических работ и инструктажей | | 2 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места | |
| | 3. | Определение готовности теста | |
| | 4. | Разделка теста на куски | |
| | 5. | Формование изделия | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 4. Разделка теста и формование ватрушек | Содержание практических работ и инструктажей | | 4 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Определение готовности теста | |
| | 4. | Разделка теста на куски | |
| | 5. | Формование изделия | |
| | 8. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 5. Разделка теста и формование пирожков с начинками | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Определение готовности теста | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 4. | Разделка теста на куски | 8 |
| | 5. | Формование изделия | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| 1. Инструкция по охране труда | | | |
| 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | | |
| 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | | |
| 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель | | | |
| 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 6. Разделка теста и формование мелкоштучной сдобы | Содержание практических работ и инструктажей | | 4 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Определение готовности теста | |
| | 4. | Разделка теста на куски | |
| | 5. | Формование изделия | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: | | | |
| 1. Инструкция по охране труда | | | |
| 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | | |
| 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | | |
| 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин | | | |
| 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 7. Разделка теста и формование сдобы нарезной из рулета | Содержание практических работ и инструктажей | | 4 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Определение готовности теста | |
| | 5. | Разделка теста на куски | |
| | 6. | Формование изделия | |
| 9. | Контроль качества выполненных работ | | |

| | | | |
|---|---|---|----------|
| | <p>Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | | |
| <p>Тема 8. Разделка теста и формование сдобы витой</p> | <p>Содержание практических работ и инструктажей</p> | | <p>4</p> |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Определение готовности теста | |
| | 4. | Разделка теста на куски | |
| | 5. | Формование изделия | |
| | 7 | Контроль качества выполненных работ | |
| <p>Тема 9. Разделка теста и формование сдобы Донской</p> | <p>Содержание практических работ и инструктажей</p> | | <p>2</p> |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 5. | Обминка теста | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | <p>Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда</p> | | |

| | | | |
|---|--|---|----------|
| | <p>2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы</p> <p>3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина</p> <p>4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи</p> <p>5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | | |
| Тема 10 . Разделка теста и формование сдобы обыкновенной | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| | <p>Материально техническое оснащение:</p> <p>1. Инструкция по охране труда</p> <p>2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы</p> <p>3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина</p> <p>4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи</p> <p>5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | | |
| | Проверочная работа | | 2 |
| Тема 11. Разделка теста и формование сдобы Выборгской | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| 7. | Обминка теста | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 12. Разделка теста и формование рулета с маком | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 4 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 13. Разделка теста и формование кулебяк | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | 5. | Определение готовности опары | 4 |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 14. Разделка теста и формование пирогов открытых | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 4 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Подготовка фарша | |
| | 9. | Определение готовности теста | |
| | 10 | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 15. Разделка теста и | Содержание практических работ и инструктажей | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| формование пирогов закрытых | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 4 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Подготовка фарша | |
| | 9. | Определение готовности теста | |
| | 10. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 16. Разделка теста и формование булочек, слоек с яблоками, слоеных мешочков | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Слоение теста | |
| | 7. | Подготовка начинки | |
| | 8. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |

| | | |
|--|--|---|
| | 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца,, ванилин, изюм, мак, орехи 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| | Проверочная работа | 2 |
| Тема 1. Разделка теста и формование черного хлеба | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ |
| | 2. | Организация рабочего места. |
| | 3. | Определить готовность изделия к выпечке |
| | 4. | Установка режима выпекания |
| | 5. | Выпечка |
| | 6. | Охлаждение |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия |
| | Материально техническое оснащение: 1.Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| Тема2. Разделка теста и формование батон | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ |
| | 2. | Организация рабочего места. |
| | 3. | Определить готовность изделия к выпечке |
| | 4. | Установка режима выпекания |
| | 5. | Выпечка |
| | 6. | Охлаждение |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия |
| | Материально техническое оснащение: 1.Инструкция по охране труда | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | <p>2. <i>оборудование</i>: холодильник, производственные столы</p> <p>3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i>: венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина</p> <p>4. <i>сырье</i>: мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца</p> <p>5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | | |
| Тема 3. Разделка теста и формование булок и саек | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места | |
| | 3. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 4. | Установка режима выпекания | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 4. Разделка теста и формование вафель | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 4. | Установка режима выпекания | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| Материально техническое оснащение: | | | |

| | | |
|--|---|---|
| | 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| Тема 5. Разделка теста и формование баранок | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ |
| | 2. | Организация рабочего места. |
| | 3. | Установка режима выпекания |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке |
| | 5. | Выпечка |
| | 6. | Охлаждение |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| Тема 6. Разделка теста и формование сушек | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ |
| | 2. | Организация рабочего места. |
| | 3. | Установка режима выпекания |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке |
| | 5. | Выпечка |
| | 6. | Охлаждение |
| 7. | Контроль качества выполненных работ | |

| | | | |
|---|--|---|-----------|
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | |
| | 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| | Итого за 1 полугодие | | 48 |
| Тема 7. Разделка теста и формование сухарей | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 8 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Установка режима выпекания | |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | |
| | 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 8. Разделка теста и формование пряников | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 8 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Установка режима выпекания | |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | |

| | | | |
|--|--|---|------------|
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | |
| | 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 9. Разделка теста и формование печенья | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 6 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Установка режима выпекания | |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | |
| | 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Проверочная работа | | | 4 |
| Итого за курс | | | 150 |

| | | | |
|--|---|---|----|
| Тема 1. Приготовление бисквитного теста основным способом, холодным способом, теста с наполнителями и кекса Столичный | Содержание практических работ и инструктажей | | 30 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Определение готовности теста | |
| | 4. | Разливание теста по формам | |
| | 7 | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 2. Разделка теста и формование песочного п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | | 18 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Определение готовности теста | |
| | 4. | Разделка теста | |
| | 6. | Формование изделий | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Проверочная работа | | 6 | |
| Тема 3. Разделка теста и формование заварного п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места | |
| | 3. | Определение готовности теста | |
| | 4. | Отсаживание теста из кондитерского мешка на листы | |

| | | |
|---|---|----|
| | 7. Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| Тема 4. Разделка теста и формирование воздушного п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 8 |
| | 2. Организация рабочего места. | |
| | 3. Определение готовности теста | |
| | 4. Формование изделий | |
| | 8. Контроль качества выполненных работ | |
| Тема 5. Разделка теста и формирование слоеного п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 12 |
| | 2. Организация рабочего места. | |
| | 3. Подготовка сырья | |
| | 4. Определение готовности теста | |
| | 5. Разделка теста | |
| | 6. Формование изделий | |
| | 7. Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог | | |
| Тема 6. Разделка теста и формование вафельного п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Определение готовности теста | |
| | 6. | Разделка теста | |
| | 8. | Формование изделий | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | |
| | 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 7. Разделка теста и формование орехового п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 8. | Разделка теста | |
| | 9. | Формование изделий | |
| | 1 | Контроль качества выполненных работ | |
| | 0 | | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | |
| | 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | изюм 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 8. Разделка теста и формование п/ф из пресного теста | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Определение готовности теста | |
| | 4. | Разделка теста | |
| | 6. | Формование изделий | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, мак, изюм, ванилин 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 9. Разделка теста и формование п/ф из пряничного теста | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Определение готовности теста | |
| | 4. | Разделка теста | |
| | 6. | Формование изделий | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Итого за весь курс | | 114 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологии изготовления х/б и мучных кондитерских изделий;

мастерских:

- учебный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии изготовления х/б и мучных кондитерских изделий»:

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для приготовления теста:

тестомесильная

тестораскаточная

взбивальная,

блендеры,

миксеры,

овоскоп.

Тепловое оборудование:

электроплиты,

жарочные шкафы,

пароконвектомат,

водонагреватель,

электросковорода,

фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы,

товарные весы.

Холодильное оборудование:

холодильный ларь,

холодильная витрина,

холодильник.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Академия» 2009
2. Татарская Л.Л. Лабораторно – практическая работа для поваров и кондитеров М., «Академия» 2004

Справочники:

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. ИКТЦ «Лада» , 2005
4. Ратушного А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М., «Экономика» 1985
5. Под ред. Ратушного А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Санкт – Петербург «Профика» 2008

Дополнительные источники:

6. Барановская В.А. Кондитер Ростов на Дону. «ИРПО» 2004
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Проф. обр. Издат 2001
8. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
9. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006
10. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
11. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. М. Книга-сервис. 2002
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО М. ИРПО «ПрофОбриздат», 2002
13. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО. М. Академия, 2002
14. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
15. Е.С. Крылов «Электромеханическое оборудование», М. ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские, практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучением профессионального модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5 разряд по профессии пекарь.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| 1 | 2 |
| <p style="text-align: center;">Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - деления теста вручную; - формование п/ф для различных х/б изделий; - работы на тестоделительных машинах; - работы на машинах для формования тестовых заготовок; - настройке и регулирования режимов работы оборудования; - устранение мелких неполадок оборудования | Тестирование |
| <p style="text-align: center;">Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; - проводить предварительную расстойку; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам; - укладывать сформованные п/ф на листы, платки, в формы; - смазывать и отделывать поверхности п/ф; - контролировать качество окончательной расстойки п/ф; - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами | <p>Устный и письменный опрос</p> <p>Выполнение и анализ практических заданий</p> |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП. 04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. Паспорт программы учебной практики

Термическая обработка теста для хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессионально образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящей в состав группы профессии 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров 260103.01. Пекарь, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02.08.2013 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика УП 04 входит в профессиональный модуль ПМ 04. Термическая обработка и отделка поверхности х/б изделий

1.3. Цель и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Иметь профессиональный опыт:

- Выпекания хлеба, х/б изделий и бараночных, сухарных изделий;
- Наладки и регулирования режимов печи

Должен уметь:

- Определять готовность п/ф после окончательной расстойки;
- Загружать п/ф в печь
- Определять готовность изделий при выпечке;
- Разгружать печь;
- Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- Оценивать качество изделий по органолептическим показателям;

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, инструктажей и материально-техническое оснащение | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1. Выпечка школьной булочки | Содержание практических работ и инструктажей | 2 |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. Организация рабочего места. | |
| | 3. Подготовка сырья | |
| | 4. Замес теста | |
| | 5. Обминка теста | |
| | 6. Определение готовности теста | |
| | 7. Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| Тема 2. Выпечка домашней булочки | Содержание практических работ и инструктажей | 2 |
| | 1. Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. Организация рабочего места. | |
| | 3. Подготовка сырья | |
| | 4. Замес теста | |
| | 5. Обминка теста | |
| | 6. Определение готовности теста | |
| | 7. Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца | |

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| Тема 3. Выпечка круассанов | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ |
| | 2. | Организация рабочего места |
| | 3. | Подготовка сырья |
| | 4. | Замес теста |
| | 5. | Обминка теста |
| | 6. | Определение готовности теста |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| Тема 4. Выпечка ватрушек | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ |
| | 2. | Организация рабочего места. |
| | 3. | Подготовка сырья |
| | 4. | Замес теста |
| | 5. | Обминка теста |
| | 6. | Подготовка фарша |
| | 7. | Определение готовности теста |
| | 8. | Контроль качества выполненных работ |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| Тема 5. Выпечка пирожков с начинками | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 5. | Обминка теста | |
| | 6. | Подготовка фарша | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 6. Выпечка мелкоштучной сдобы | Содержание практических работ и инструктажей | | 4 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 7. Выпечка сдобы нарезной из рулета | Содержание практических работ и инструктажей | | 4 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: | | | |
| 1. Инструкция по охране труда | | | |
| 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | | |
| 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | | |
| 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм | | | |
| 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 8. Выпечка сдобы витой | Содержание практических работ и инструктажей | | 4 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 5. | Обминка теста | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: | | | |
| 1. Инструкция по охране труда | | | |
| 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | | |
| 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | | |
| 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, мак, изюм, ванилин | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 9. Выпечка сдобы Донской | Содержание практических работ и инструктажей | | 2 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес теста | |
| | 5. | Обминка теста | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 10 . Выпечка для сдобы обыкновенной | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, | | |

| | | | |
|--|---|---|---------------------------|
| | мак, орехи 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| | | | Проверочная работа |
| | | | 2 |
| Тема 11. Выпечка сдобы Выборгской | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: | | | |
| 1. Инструкция по охране труда | | | |
| 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | | |
| 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | | |
| 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи | | | |
| 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | |
| Тема 12. Выпечка рулета с маком | Содержание практических работ и инструктажей | | 4 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| Материально техническое оснащение: | | | |
| 1. Инструкция по охране труда | | | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>2. <i>оборудование</i>: холодильник, производственные столы</p> <p>3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i>: венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина</p> <p>4. <i>сырье</i>: мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи</p> <p>5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | | |
| Тема 13. Выпечка кулебяк | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 4 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Определение готовности теста | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| <p>Материально техническое оснащение:</p> <p>1. Инструкция по охране труда</p> <p>2. <i>оборудование</i>: холодильник, производственные столы</p> <p>3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i>: венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина</p> <p>4. <i>сырье</i>: мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм</p> <p>5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | | | |
| Тема 14. Выпечка пирогов открытых | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 4 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| 8. | Подготовка фарша | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | 9. | Определение готовности теста | |
| | 10 | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 15. Выпечка пирогов закрытых | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 4 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Замес теста | |
| | 7. | Обминка теста | |
| | 8. | Подготовка фарша | |
| | 9. | Определение готовности теста | |
| | 10 | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 16 . Выпечка булочек, слоек с яблоками, слоеных мешочков | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 8 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Подготовка сырья | |
| | 4. | Замес опары | |

| | | | |
|--------------------------------------|--|---|---------------------------|
| | 5. | Определение готовности опары | |
| | 6. | Слоение теста | |
| | 7. | Подготовка начинки | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца,, ванилин, изюм, мак, орехи 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| | | | Проверочная работа |
| | | | 2 |
| Тема 1. Выпечка черного хлеба | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 8 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 4. | Установка режима выпекания | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема2. Выпечка батонов | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |

| | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|
| | 3. | Определить готовность изделия к выпечке | 8 |
| | 4. | Установка режима выпекания | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | |
| | 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 3. Выпечка булок и саяк | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места | |
| | 3. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 4. | Установка режима выпекания | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | |
| | 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 4. Выпечка вафель | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |

| | | | |
|--------------------------------|---|---|---|
| | 2. | Организация рабочего места. | 8 |
| | 3. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 4. | Установка режима выпекания | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | <p>Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | | |
| Тема 5. Выпечка баранок | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | 8 |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Установка режима выпекания | |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | <p>Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель</p> | | |

| | | | |
|-------------------------|---|---|---|
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 6. Выпечка сухек | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Установка режима выпекания | |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 7. Выпечка сухарей | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Установка режима выпекания | |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |

| | | | |
|---------------------------------|---|---|---|
| | 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 8. Выпечка пряников | Содержание практических работ и инструктажей | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Установка режима выпекания | |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | |
| | 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы | | |
| | 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | |
| | 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи | | |
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 9. Выпечка печенья | Содержание практических работ и инструктажей | | 6 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Установка режима выпекания | |
| | 4. | Определить готовность изделия к выпечке | |
| | 5. | Выпечка | |
| | 6. | Охлаждение | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | 8. | Отбраковка дефектных изделий | |
| | 9. | Органолептическая оценка качества изделия | |
| | Материально техническое оснащение: | | |
| | 1. Инструкция по охране труда | | |

| | | | |
|---|---|---|------------|
| | <p>2. <i>оборудование</i>: холодильник, производственные столы</p> <p>3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i>: венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина</p> <p>4. <i>сырье</i>: мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм</p> <p>5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | | |
| | Проверочная работа | | 4 |
| | Итого | | 150 |
| Тема 1. Выпечка изделий и отделка поверхности бисквитного п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | | 30 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Выпечка п/ф | |
| | 4. | Отделка поверхности | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| <p>Материально техническое оснащение:</p> <p>1. Инструкция по охране труда</p> <p>2. <i>оборудование</i>: холодильник, производственные столы</p> <p>3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i>: венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина</p> <p>4. <i>сырье</i>: мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца</p> <p>5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий</p> | | | |
| Тема 2. Выпечка изделий и отделка поверхности песочного п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | | 18 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Выпечка изделия | |
| | 4. | Отделка поверхностей | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| <p>Материально техническое оснащение:</p> <p>1. Инструкция по охране труда</p> <p>2. <i>оборудование</i>: холодильник, производственные столы</p> <p>3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i>: венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина</p> <p>4. <i>сырье</i>: мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца</p> | | | |

| | | |
|--|---|---|
| | 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| | Проверочная работа | 6 |
| Тема 3. Выпечка изделий и отделка поверхности заварного п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ |
| | 2. | Организация рабочего места |
| | 3. | Выпечка изделий |
| | 4. | Отделка поверхности |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 4. Выпечка изделий и отделка поверхности воздушного п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ |
| | 2. | Организация рабочего места. |
| | 3. | Выпечка изделий |
| | 4. | Отделка поверхностей |
| | 8. | Контроль качества выполненных работ |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог или картофель 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 5. Выпечка изделий и отделка поверхности слоеного п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ |
| | 2. | Организация рабочего места. |
| | 3. | Выпечка изделий |

| | | | | |
|---|---|---|----|---|
| | 4. | Отделка поверхностей | 12 | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, повидло или творог | | | | |
| Тема 6. Выпечка изделий и отделка поверхности сахарного вафельного п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | | |
| | 2. | Организация рабочего места. | | |
| | 6. | Выпечка изделий | | |
| | 8. | Отделка поверхности | | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье:</i> мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | | | |
| Тема 7. Выпечка изделий и отделка поверхности орехового п/ф | Содержание практических работ и инструктажей | | | 8 |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | | |
| | 2. | Организация рабочего места. | | |
| | 3. | Выпечка изделий | | |
| | 4. | Отделка поверхности | | |
| | 9. | Контроль качества выполненных работ | | |
| Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование:</i> холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда:</i> венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина | | | | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, мак, изюм 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | |
| Тема 8. Выпечка изделий и отделка поверхности п/ф из сдобного пресного теста | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Выпечка изделий | |
| | 4. | Отделка поверхности | |
| | 6. | Определение готовности теста | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, мак, изюм, ванилин 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | | 8 |
| Тема 9. Выпечка изделий и отделка поверхности п/ф из пряничного теста | Содержание практических работ и инструктажей | | |
| | 1. | Инструктаж по охране труда при выполнении работ | |
| | 2. | Организация рабочего места. | |
| | 3. | Выпечка изделий | |
| | 4. | Отделка поверхностей | |
| | 7. | Контроль качества выполненных работ | |
| | | Материально техническое оснащение: 1. Инструкция по охране труда 2. <i>оборудование</i> : холодильник, производственные столы 3. <i>инвентарь, инструменты, посуда</i> : венчик, емкость для замеса, столовая ложка, миксер, тестомесильная машина 4. <i>сырье</i> : мука, дрожжи, сахарный песок, соль, вода, маргарин, растительное масло, яйца, ванилин, изюм, мак, орехи 5. Инструкционные карты, алгоритм описания действий | |
| Итого за весь курс | | 114 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологии изготовления х/б и мучных кондитерских изделий;

мастерских:

- учебный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии изготовления х/б и мучных кондитерских изделий»:

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для приготовления теста:

тестомесильная

тестораскаточная

взбивальная,

блендеры,

миксеры,

овоскоп.

Тепловое оборудование:

электроплиты,

жарочные шкафы,

пароконвектомат,

водонагреватель,

электросковорода,

фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы,

товарные весы.

Холодильное оборудование:

холодильный ларь,

холодильная витрина,

холодильник.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Академия» 2009
2. Татарская Л.Л. Лабораторно – практическая работа для поваров и кондитеров М., «Академия» 2004

Справочники:

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. ИКТЦ «Лада» , 2005
4. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М., «Экономика» 1985
5. Под ред. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Санкт – Петербург «Профика» 2008

Дополнительные источники:

6. Барановская В.А. Кондитер Ростов на Дону. «ИРПО» 2004
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Проф. обр. Издат 2001
8. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
9. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006
10. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
11. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. М. Книга-сервис. 2002
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО М. ИРПО «ПрофОбриздат», 2002
13. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО. М. Академия, 2002
14. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
15. Е.С. Крылов «Электромеханическое оборудование», М. ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские, практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучением профессионального модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5 разряд по профессии пекарь.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоение учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| 1 | 2 |
| Практический опыт: <ul style="list-style-type: none">• Выпекания хлеба, х/б изделий и бараночных, сухарных изделий;• Наладки и регулирования режимов печи | Тестирование |
| Умения: <ul style="list-style-type: none">• Определять готовность п/ф после окончательной расстойки;• Загружать п/ф в печь• Определять готовность изделий при выпечке;• Разгружать печь;• Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;• Оценивать качество изделий по органолептическим показателям; | Устный и письменный опрос Выполнение и анализ практических заданий |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Учебная практика»
ПМ 06. Приготовление кулинарных блюд

1. Паспорт рабочей программы учебной и производственной практики

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по профессии "Повар" в учреждениях среднего профессионального образования Ярославской области.

1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной программы:

Предмет «Учебная практика» (обучение в учебных мастерских) входит в раздел «Профессиональная подготовка» учебного плана и включает в свое содержание предмет «Производственная практика» (обучение на предприятии).

1.3. Цель освоения дисциплины:

закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых по месту прохождения практики;

- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

1.4. Задачи учебной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

В результате освоения учебного предмета обучающийся

| | Должен знать | Должен уметь |
|---|---|--|
| 1 | Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий. |
| 2 | Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность. | Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении. |
| 3 | Понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных. | Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, |

| | | |
|----|--|--|
| | | <p>формование.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество.</p> <p>Определять количество отходов при механической обработке овощей.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p> |
| 4 | <p>Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.</p> | <p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.</p> <p>Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p> |
| 5) | <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.</p> | <p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.</p> <p>Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.</p> <p>Определять кулинарное назначение отдельных частей туш. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.</p> |

2. Тематический план и содержание учебной практики

| Наименование разделов и тем | Содержание практических работ, инструктажей и материально-техническое оснащение. | Объем часов |
|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Инструктаж по охране труда. Вводное занятие | | 6 |
| Тема 1. Освоение приемов обработки и приготовление блюд из овощей и грибов. | Содержание практических работ и инструктажей. | |
| | 1 | Инструктаж по охране труда |
| | 2 | Организация рабочего места |
| | 3 | Подготовка овощей к производству |
| | 4 | Приготовление отварного картофеля с маслом, отварной капусты в молочном соусе |
| | 5 | Приготовление картофельного пюре, морковного пюре |
| | 6 | Приготовление котлет картофельных, морковных котлет, шницеля капустного, зраз картофельных |
| | 7 | Приготовление картофеля тушеного с грибами, капуста тушеная, рагу из овощей и грибов |
| | 8 | Приготовление картофельной запеканки, морковной запеканки |
| | 9 | Приготовление голубцов овощных, перца фаршированного |
| 10 | Контроль качества | 18 |
| Тема 1. 2. Приготовление салатов | Содержание практических работ и инструктажей. | |
| | 1 | Инструктаж по охране труда |
| | 2 | Организация рабочего места |
| | 3 | Приготовление салата «Витаминный», салата «Весна», салата «Столичный», салата «Оливье», салата «Рыбный», салата «Грибной», салата «Летний» |
| 4 | Контроль качества блюд | 6 |
| Тема 2. Приготовление первых блюд | Содержание практических работ и инструктажей. | |
| | 1 | Инструктаж по охране труда при приготовлении первых блюд |
| | 2 | Организация рабочего места |
| | 3 | Подготовка сырья к производству |
| | 4 | Приготовление щей из квашеной капусты, щей из свежей капусты, щей суточных, щей по-уральски |
| | 5 | Приготовление рассольника ленинградского, рассольника московского |
| | 6 | Приготовление борща украинского, борща московского, борща флотского |
| | 7 | Приготовление борща с капустой и картофелем |
| | 8 | Приготовление супа-пюре из бобовых, супа-пюре из картофеля |
| | 9 | Приготовление молочного с крупой, супа молочного с макаронными изделиями |
| | 10 | Приготовление супа «Крестьянский», свекольника холодного |
| 11 | Контроль качества | 30 |
| Тема 3. Блюда и гарниры из круп, бобовых | Содержание практических работ и инструктажей. | |
| | 1 | Инструктаж по охране труда |
| 2 | Подготовка круп к производству | 18 |

| | | | |
|--|---|---|----|
| и макаронных изделий с соусами, приготовление блюд из яиц и творога | 3 | Приготовление рассыпчатой гречневой каши, рассыпчатой рисовой каши, перловой каши | |
| | 4 | Приготовление крупеника, запеканки рисовой с белым сладким соусом, запеканки манной с молочным соусом | |
| | 5 | Приготовление биточков пшеничных, котлет манных с молочным соусом, котлет из риса с соусом сладким из сухофруктов котлет из гречневой крупы с белым соусом | |
| | 6 | Приготовление отварных макарон с соусом красным основным, макаронника | |
| | 7 | Приготовление фасоли отварной с томатом и луком, гороха с жиром, фасоли в соусе | |
| | 8 | Приготовление яичницы глазунья (натуральная), яичницы с луком, яичницы глазуньи с сыром, яичницы глазуньи с черным хлебом | |
| | 9 | Приготовление омлета с луком, омлета с сыром, омлета с жареным картофелем, драчены | |
| | 10 | Приготовление сырников из творога сырников из творога с морковью запеканки творожной, вареников | |
| | 11 | Контроль качества | |
| | Тема 4. Приготовление холодных и горячих закусок | Содержание практических работ и инструктажей. | |
| 1 | | Инструктаж по охране труда | |
| 2 | | Организация рабочего места | |
| 3 | | Подготовка сырья к производству | |
| 4 | | Приготовление бутербродов, открытых (с рыбой, сыром, мясными продуктами), бутербродов закрытых, бутербродов закусочных | |
| 5 | | Приготовление горячих бутербродов с сыром, колбасой, пиццы с сыром и луком | |
| 6 | | Приготовление рыбы заливной, сельди с картофелем и маслом | |
| 7 | | Контроль качества. | |
| Тема 5. приготовление сладких блюд и напитков | Содержание практических работ и инструктажей. | | 6 |
| | 1 | Инструктаж по охране труда | |
| | 2 | Организация рабочего места | |
| | 3 | Подготовка продуктов к производству | |
| | 4 | Приготовление компота из свежих ягод, компотов из сухофруктов, компота из замороженных фруктов, компота из консервированных фруктов, киселя из яблок; из ягод | |
| | 5 | Приготовление кофе с молоком, и яблок жареных в тесте, кофе на сгущённом молоке и яблок в слойке, коктейля молочного с мороженым | |
| | 9 | Контроль качества | |
| Тема 6. Приготовление блюд из мяса | Содержание практических работ и инструктажей. | | 30 |
| | 1 | Инструктаж по охране труда | |
| | 2 | Организация рабочего места | |
| | 3 | Подготовка сырья к производству | |
| | 4 | Приготовление мяса жареного крупными кусочками, бифштекса с луком, бифштекса с яйцом | |
| | 5 | Приготовление котлет с гарниром, зраз рубленых, биточков с гарниром, мясного рулета с яйцом и овощами | |
| | 6 | Приготовление мясного гуляша, жаркого по-домашнему, азу с | |

| | | | |
|--|---|--|------------|
| | | картофелем | |
| | 7 | Приготовление печени жареной с картофелем, печени по-строгановски | |
| | 9 | Контроль качества | |
| Тема 7. Приготовление блюд из птицы | Содержание практических работ и инструктажей. | | 30 |
| | 1 | Инструктаж по охране труда | |
| | 2 | Организация рабочего места | |
| | 3 | Подготовка продуктов к производству | |
| | 4 | Приготовление жареного филе из птицы, бифштекса с яйцом, кури жареной (кури гриль), жареной птицы в кляре | |
| | 5 | Приготовление котлет с гарниром, биточков с гарниром, зраз рубленых, рулета из филе птицы с яйцом и овощами котлет рубленых с овощами, котлет по-киевски запеченных под красным соусом | |
| | 6 | Приготовление печени птицы жареной с картофелем, печени птицы по-строгановски | |
| | 8 | Контроль качества | |
| Тема 8. Приготовление блюд из рыбы | Содержание практических работ и инструктажей. | | 24 |
| | 1 | Инструктаж по охране труда | |
| | 2 | Организация рабочего места | |
| | 3 | Подготовка продуктов к производству | |
| | 4 | Приготовление котлетной массы из рыбы | |
| | 5 | Приготовление рыбных котлет, шницеля рыбного натурального, рыбных тефтелей, рыбных биточков | |
| 6 | Приготовление тушеной рыбы с овощами, жареной рыбы с луком по-ленинградски, жареной рыбы в тесте, рыбы запеченной с картофелем по-русски, рыбы запеченной в сметанном соусе | | |
| Тема 9. Приготовление блюд лечебного питания и фирменных блюд | Содержание практических работ и инструктажей. | | 12 |
| | 1 | Инструктаж по охране труда | |
| | 2 | Приготовление супа из геркулеса, супа-пюре из гороха, свекольника холодного | |
| | 3 | Приготовление оладий манных с вареньем, плова из рисовой крупы с фруктами, манного пудинга с джемом | |
| | 4 | Приготовление запеченных яблок, крабового салата, салата коктейль, салата из курицы с черносливом | |
| | 5 | Контроль качества | |
| итого | | | 186 |

3. Условия реализации предмета

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

- Технологии кулинарного производства,

мастерских:

- учебный кулинарный цех;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для обработки и нарезки овощей:

- Картофелеочистительные,
- овощерезательные,
- протирорезательные.

Тепловое оборудование:

- электроплиты,
- жарочные шкафы,
- пароконвектомат,
- электросковороды,
- фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,
- товарные весы.

Холодильное оборудование:

- холодильный ларь,
- холодильник.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Козлова СН Кулинарная характеристика блюд. Учебное пособие, М. Академия, 2006
2. Матюхина ЗП Товароведение пищевых продуктов. Учебник. М. академия, 1998
3. Золин ВП Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник. М. Академия 1998
4. Калинина ВМ Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании учебник. М. Академия, 2004
5. Лутошкина ГТ Механическое оборудование предприятий общественного питания (повар, кондитер). М. Академия, 2010
6. Усов ВВ Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М. Академия, 2007
7. Здобнов АИ Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Киев АРИЙ, Москва ЛАДА 2011
8. Сопина ЛН Пособие повара Учебное пособие. М. Академия, 2006

Дополнительные источники:

1. Харченко НЭ, Чеснокова ЛГ Технология приготовления пищи. Практикум М. Академия
2. Журнал «Общество и питание»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
III. 01. РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ**

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП. 01. РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессионально образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02.08.2013 в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Размножение и выращивание дрожжей

И соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

7. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей

8. Готовить дрожжевую продукцию

9. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке рабочих по профессии «Пекарь»

1.2. Цель и задачи учебной практики – требования к результатам освоения производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующим профессиональным компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

- **Иметь профессиональный опыт:**
- выполнения работ по производству дрожжей

| Должен знать | | Должен уметь |
|--------------|--|--|
| 1 | Способы изменения температуры дрожжей. | Размножать и выращивать дрожжи |
| 2 | Методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы | Активировать прессованные дрожжи. |
| 3 | Методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей | Выполнять контрольные анализы |
| 4 | Способы обработки оборудования дрожжевого цеха. | Обслуживать оборудование дрожжевого цеха |
| 5) | Правила организации работы в цеху | Соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, санитарии при работе с дрожжами |
| 6) | Требования безопасности труда, личной гигиены, санитарии при работе с дрожжами | |

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1 | Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям. | 6 |
| Тема 2 | Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов | 6 |
| Тема 3 | Приготовление жидких дрожжей | 6 |
| Тема 4 | Показатели качества жидких дрожжей | 6 |
| Тема 5 | Хранение и подготовка дрожжей | 6 |
| Тема 6 | Приготовление и применение заварок | 12 |
| | Итого | 42 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологии изготовления х/б и мучных кондитерских изделий;

мастерских:

- учебный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии изготовления х/б и мучных кондитерских изделий»:

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для приготовления теста:

тестомесильная
тестораскаточная
взбивальная,
блендеры,
миксеры,
овоскоп.

Тепловое оборудование:

электроплиты,
жарочные шкафы,
пароконвектомат,
водонагреватель,
электросковорода,
фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы,
товарные весы.

Холодильное оборудование:

холодильный ларь,
холодильная витрина,
холодильник.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Академия» 2009
2. Татарская Л.Л. Лабораторно – практическая работа для поваров и кондитеров М., «Академия» 2004

Справочники:

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. ИКТЦ «Лада», 2005
4. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М., «Экономика» 1985
5. Под ред. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Санкт – Петербург «Профика» 2008

Дополнительные источники:

6. Барановская В.А. Кондитер Ростов на Дону. «ИРПО» 2004
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Проф. обр. Издат 2001
8. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
9. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006
10. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
11. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. М. Книга-сервис. 2002
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО М. ИРПО «ПрофОбриздат», 2002
13. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО. М. Академия, 2002
14. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
15. Е.С. Крылов «Электромеханическое оборудование», М. ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские, практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучение профессионального модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5 разряд по профессии пекарь.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоение учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| 1 | 2 |
| Практический опыт: <ul style="list-style-type: none">• выполнения работ по производству дрожжей | Тестирование Устный и письменный опрос Выполнение и анализ практических заданий |
| <ul style="list-style-type: none">• Активировать прессованные дрожжи. Размножить и выращивать дрожжи• Выполнять контрольные анализы• Обслуживать оборудование соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, санитарии при работе с дрожжами дрожжевого цеха | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
III. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. Паспорт программы производственной практики ПМ 02 Приготовление теста

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессионально образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО, входящей в состав группы профессии 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров 260103.01. Пекарь, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02.08.2013 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: производственная практика ПП 02.01. 02.02 входит в профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление теста

1.3. Цель и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- **Иметь профессиональный опыт:**
 - хранения и подготовки сырья при приготовлении различных видов теста;
 - приготовление теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования

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

2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, инструктажей и материально-техническое оснащение | Объем часов |
|---|--|------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1. Подготовка и дозирование сырья | Подготовка и дозирование основного сырья к производству. Подготовка и дозирование дополнительного сырья | 6 |
| Тема 2. Приготовление дрожжевого теста различными способами | Замес теста безопарным способом. Замес теста опарным способом. Приготовление слоеного дрожжевого теста. | 6 |
| Тема 3. Обслуживание оборудования для приготовления дрожжевого | Инструктаж по ТБ при обслуживании оборудования для приготовления дрожжевого теста. Обслуживание оборудования для приготовления дрожжевого теста. | 6 |
| Тема 4. Дифференцированный зачёт (в форме КР) | Перечень заданий к контрольной работе ПП 02.01.: 1. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом 2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом 3. Приготовление слоеного дрожжевого теста | 12 |
| Итого | | 30 |
| Тема 5. Приготовление бездрожжевого теста различными способами | 1. Приготовление бисквитного, песочного теста 2. Приготовление слоеного пресного теста, заварного теста 3. Приготовление сахарного, воздушного теста 4. Приготовление пряничного теста | 6 6 6 6 |
| Итого | | 24 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологии кулинарного производства;

мастерских:

- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для приготовления теста:

тестомесильная

тестораскаточная

взбивальная,

блендеры,

миксеры,

овоскоп.

Тепловое оборудование:

электроплиты,

жарочные шкафы,

пароконвектомат,

водонагреватель,

электросковорода,

фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы,

товарные весы.

Холодильное оборудование:

холодильный ларь,

холодильная витрина,

холодильник.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Академия» 2009
2. Татарская Л.Л. Лабораторно – практическая работа для поваров и кондитеров М., «Академия» 2004

Справочники:

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. ИКТЦ «Лада» , 2005
4. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М., «Экономика» 1985
5. Под ред. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Санкт – Петербург «Профика» 2008

Дополнительные источники:

6. Барановская В.А. Кондитер Ростов на Дону. «ИРПО» 2004
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Проф. обр. Издат 2001
8. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
9. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006
10. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
11. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. М. Книга-сервис. 2002
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО М. ИРПО «ПрофОбриздат», 2002
13. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО. М. Академия, 2002
14. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
15. Е.С. Крылов «Электромеханическое оборудование», М. ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторные, практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучение профессионального модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5 разряд по профессии пекарь.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоение учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| 1 | 2 |
| <p style="text-align: center;">Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хранение и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; • Приготовление теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования; • Обслуживание оборудования для приготовления теста | Тестирование |
| <p style="text-align: center;">Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; • Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье • Оценивать качество сырья по органолептическим показателям, качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям • Определять физико- химические показатели п/ф | <p>Устный и письменный опрос</p> <p>Выполнение и анализ практических заданий</p> |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. Паспорт программы производственной практики

03 Разделка теста для хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессионально образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящей в состав группы профессии 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров 260103.01. Пекарь, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02.08.2013 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: производственная практика ПП 03 входит в профессиональный модуль ПМ 03. Разделка теста

1.3. Цель и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- **Иметь профессиональный опыт:**

- деления теста вручную;
- формование п/ф для различных х/б изделий;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- настройке и регулирования режимов работы оборудования;
- устранение мелких неполадок оборудования

- **Должен уметь:**

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- укладывать сформованные п/ф на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности п/ф;
- контролировать качество окончательной расстойки п/ф;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, инструктажей и материально-техническое оснащение | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1. Разделка теста для х/б изделий | Разделка и формование теста для школьной и домашней булочки | 6 |
| | Разделка и формование теста круассанов и ватрушек | 6 |
| | Разделка и формование теста для пирогов открытых, закрытых | 6 |
| | Разделка и формование теста для сдобы выборгской, сдобы витой, сдобы донской | 6 |
| | Разделка и формование теста слоеных мешочков, слоев с яблоками | 6 |
| | Итого | |
| Тема 2. разделка и формование кондитерского теста различными способами | Приготовление бисквитного, песочного, заварного, слоеного, воздушного, сахарного, пряничного теста | 12 |
| | Итого | 24 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологии кулинарного производства;

мастерских:

- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для приготовления теста:

тестомесильная
тестораскаточная
взбивальная,
блендеры,
миксеры,
овоскоп.

Тепловое оборудование:

электроплиты,
жарочные шкафы,
пароконвектомат,
водонагреватель,
электросковорода,
фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы,
товарные весы.

Холодильное оборудование:

холодильный ларь,
холодильная витрина,
холодильник.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Академия» 2009
2. Татарская Л.Л. Лабораторно – практическая работа для поваров и кондитеров М., «Академия» 2004

Справочники:

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. ИКТЦ «Лада» , 2005
4. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М., «Экономика» 1985
5. Под ред. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Санкт – Петербург «Профика» 2008

Дополнительные источники:

6. Барановская В.А. Кондитер Ростов на Дону. «ИРПО» 2004
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Проф. обр. Издат 2001
8. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
9. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006
10. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
11. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. М. Книга-сервис. 2002
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО М. ИРПО «ПрофОбриздат», 2002
13. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО. М. Академия, 2002
14. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
15. Е.С. Крылов «Электромеханическое оборудование», М. ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские, практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучение профессионального модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5 разряд по профессии пекарь.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоение учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| 1 | 2 |
| <p style="text-align: center;">Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - деления теста вручную; - формование п/ф для различных х/б изделий; - работы на тестоделительных машинах; - работы на машинах для формования тестовых заготовок; - настройке и регулировании режимов работы оборудования; - устранение мелких неполадок оборудования | <p>Тестирование</p> <p>Устный и письменный опрос</p> <p>Выполнение и анализ практических заданий</p> |
| <p style="text-align: center;">Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; - проводить предварительную расстойку; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам; - укладывать сформованные п/ф на листы, платки, в формы; - смазывать и отделять поверхности п/ф; - контролировать качество окончательной расстойки п/ф; - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее НПО) 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

1. Паспорт программы профессионального модуля

04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессионально образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО, входящей в состав группы профессии 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров 260103.01. Пекарь, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02.08.2013 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: производственная практика ПП 03 входит в профессиональный модуль ПМ 03. Разделка теста

1.3. Цель и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- **Иметь профессиональный опыт:**

- деления теста вручную;
- формование п/ф для различных х/б изделий;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- настройке и регулирования режимов работы оборудования;
- устранение мелких неполадок оборудования

- **Должен уметь:**

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- укладывать сформованные п/ф на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности п/ф;
- контролировать качество окончательной расстойки п/ф;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, инструктажей и материально-техническое оснащение | Объем часов |
|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1. Выпекание хлеба и различных видов хлебобулочных изделий | <ol style="list-style-type: none"> 1. Выпекание ржаного хлеба на жидких заквасках 2. Выпекание ржаного хлеба на густых заквасках 3. Выпекание подового хлеба 4. Выпекание батонов 5. Выпекание сдобы выборской 6. Выпекание сдобы обыкновенной 7. Выпекание рулетов с изюмом 8. Выпекание сухарей 9. Выпекание бараночных изделий | 54 |
| Тема 2. Отделка поверхности готовых изделий | Приготовление сахарной пудры, сиропов, глазури, помадки, посыпок, желе. Отделка поверхностей | 6 |
| | Итого | 60 |
| Тема 3. Выпекание п/ф для мучных кондитерских изделий . Приготовление классических тортов и пирожных | <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление бисквитных тортов 2. Приготовление песочных тортов 3. Приготовление слоеных тортов 4. Приготовление воздушных тортов 5. Приготовление песочных полосочек и корзиночек 6. Приготовление заварных пирожных 7. Приготовление бисквитных и крошковых пирожных | 42 |
| | Итого | 42 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологии кулинарного производства;

мастерских:

- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для приготовления теста:

тестомесильная
тестораскаточная
взбивальная,
блендеры,
миксеры,
овоскоп.

Тепловое оборудование:

электроплиты,
жарочные шкафы,
пароконвектомат,
водонагреватель,
электросковорода,
фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы,
товарные весы.

Холодильное оборудование:

холодильный ларь,
холодильная витрина,
холодильник.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Академия» 2009
2. Татарская Л.Л. Лабораторно – практическая работа для поваров и кондитеров М., «Академия» 2004

Справочники:

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. ИКТЦ «Лада» , 2005
4. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М., «Экономика» 1985
5. Под ред. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Санкт – Петербург «Профика» 2008

Дополнительные источники:

6. Барановская В.А. Кондитер Ростов на Дону. «ИРПО» 2004
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Проф. обр. Издат 2001
8. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
9. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006
10. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
11. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. М. Книга-сервис. 2002
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО М. ИРПО «ПрофОбриздат», 2002
13. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО. М. Академия, 2002
14. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
15. Е.С. Крылов «Электромеханическое оборудование», М. ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторские, практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучение профессионального модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5 разряд по профессии пекарь.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоение учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| 1 | 2 |
| <p style="text-align: center;">Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - деления теста вручную; - формование п/ф для различных х/б изделий; - работы на тестоделительных машинах; - работы на машинах для формования тестовых заготовок; - настройке и регулировании режимов работы оборудования; - устранение мелких неполадок оборудования | Тестирование |
| <p style="text-align: center;">Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; - проводить предварительную расстойку; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам; - укладывать сформованные п/ф на листы, платки, в формы; - смазывать и отделывать поверхности п/ф; - контролировать качество окончательной расстойки п/ф; - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами | Устный и письменный опрос Выполнение и анализ практических заданий |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПП. 05. УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии «Пекарь» (далее ФГОС) по профессии начального профессионального образования (далее НПО) 19.01.04 «Пекарь»

1. Паспорт программы производственной практики ПП 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессионально образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО, входящей в состав группы профессии 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров 260103.01. Пекарь, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №799 от 02.08.2013 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: производственная практика ПП 05 входит в профессиональный модуль ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции

1.3. Цель и задачи производственной практики – требования к результатам освоения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- **Иметь профессиональный опыт:**

- деления теста вручную;
- формование п/ф для различных х/б изделий;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- настройке и регулирования режимов работы оборудования;
- устранение мелких неполадок оборудования

- **Должен уметь:**

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- укладывать сформованные п/ф на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности п/ф;
- контролировать качество окончательной расстойки п/ф;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, инструктажей и материально-техническое оснащение | Объем часов |
|--|--|--------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1. Контроль качества готовой продукции | Проведение контроля качества готовых изделий различного ассортимента. Отбраковка дефектных изделий | 12 |
| Тема 2. Упаковка и маркировка готовой продукции | Упаковка и маркировка готовых изделий различного ассортимента | 12 |
| Тема 3. Подготовка изделий к реализации | Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры | 12 |
| | итого | 36 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

- технологии кулинарного производства;

мастерских:

- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для приготовления теста:

тестомесильная

тестораскаточная

взбивальная,

блендеры,

миксеры,

овоскоп.

Тепловое оборудование:

электроплиты,

жарочные шкафы,

пароконвектомат,

водонагреватель,

электросковорода,

фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы,

товарные весы.

Холодильное оборудование:

холодильный ларь,

холодильная витрина,

холодильник.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Академия» 2009
2. Татарская Л.Л. Лабораторно – практическая работа для поваров и кондитеров М., «Академия» 2004

Справочники:

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М. ИКТЦ «Лада» , 2005
4. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М., «Экономика» 1985
5. Под ред. Ратушного А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Санкт – Петербург «Профика» 2008

Дополнительные источники:

6. Барановская В.А. Кондитер Ростов на Дону. «ИРПО» 2004
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М., «Проф. обр. Издат 2001
8. П.А. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности». Учебное пособие. М. «Академия», 2002
9. М.И. Усова «Основы калькуляции», М. Академия, 2006
10. А.Н. Стрельцов, ВВ. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и питания». Учебник для НПО. М. Академия, 2003
11. Предприятия общественного питания. Правила и нормативы. М. Книга-сервис. 2002
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО М. ИРПО «ПрофОбриздат», 2002
13. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО. М. Академия, 2002
14. В.И. Голубев «Пищевые и биологические активные добавки». Учебник для ВУЗа. М. Академия, 2003
15. Е.С. Крылов «Электромеханическое оборудование», М. ЗАО Изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2005

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении модуля предусмотрены аудиторские, внеаудиторные, практические работы, учебная практика и производственная практика.

Перед изучение профессионального модуля необходимо изучить общепрофессиональные дисциплины: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогические кадры должны иметь среднее профессиональное или высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Мастера должны иметь 5 разряд по профессии пекарь.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоение учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий.

| Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| 1 | 2 |
| <p style="text-align: center;">Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - деления теста вручную; - формование п/ф для различных х/б изделий; - работы на тестоделительных машинах; - работы на машинах для формования тестовых заготовок; - настройке и регулировании режимов работы оборудования; - устранение мелких неполадок оборудования | Тестирование |
| <p style="text-align: center;">Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; - проводить предварительную расстойку; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам; - укладывать сформованные п/ф на листы, платки, в формы; - смазывать и отделывать поверхности п/ф; - контролировать качество окончательной расстойки п/ф; - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами | <p>Устный и письменный опрос</p> <p>Выполнение и анализ практических заданий</p> |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП 06. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

Рабочая программа дисциплины разработана для профессионального обучения (профессиональной подготовки) для лиц с ограниченными возможностями здоровья (легкая умственная отсталость) по профессии «Кухонный рабочий»

Программа разработана на основе перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 (п.34.1), и с учётом профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2014г. № 627н, регистрационный №193, с изменениями и дополнениями от 12 декабря 2016г.

Организация-разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

01 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по профессии "Кухонный рабочий" в учреждениях среднего профессионального образования Ярославской области.

1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной программы:

Предмет «Учебная практика» (обучение в учебных мастерских) входит в раздел «Профессиональная подготовка» учебного плана.

3. Цель освоения дисциплины:

закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;

- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых по месту прохождения практики;

- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

1.4. Задачи учебной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

В результате освоения учебного предмета обучающийся **должен знать:**

-структуру и планировку производственных помещений.

-виды поверхностей стен и полов производственных помещений.

-правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений.

-правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений.

-виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.

-инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.

-средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения.

-важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению.

-рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы.

-требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.

-возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.

-требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.

-требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.

-правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

- внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.
- основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.
- виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.
- требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом.
- виды посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- правила утилизации отходов
- Должен уметь:***
- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений.
- пользоваться средствами уборки, необходимыми при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств.
- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.
- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды.
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
- чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники

безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.

-обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды, чистящих, моющих и

дезинфицирующих средств.

знать:

-структуру и планировку производственных помещений.

-представление о работе кухни.

-виды поверхностей стен и полов производственных помещений.

-правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений.

-правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений

-виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений.

-инструкции по использованию уборочной техники в процессе подготовки производственных помещений.

-средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений, и правила их применения.

-важность использования средств уборки, моющих и дезинфицирующих средств по назначению.

-рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке производственных помещений к началу и окончанию работы.

-требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений.

-возможные последствия нарушения требований гигиены и санитарии.

-требования к технике безопасности при уборке производственных помещений.

-требования к личной гигиене персонала при уборке производственных помещений.

-правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

-внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания.

-основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.

-виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.

-требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом.

-виды посудомоечных машин для мытья

производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила эксплуатации посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.

-требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды.

-правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке

производственного инвентаря и кухонной посуды.

-рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной

посуды.

-требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- правила утилизации отходов

иметь практический опыт:

- мыть производственные полы и стены производственных помещений;
- проводить дезинфекцию в рабочих зонах;
- проводить генеральную уборку производственных помещений;
- поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня;
- пользоваться уборочной техникой и средствами уборки;
- пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений;
- содержать уборочную технику в чистом и исправном виде.
- удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря;
- мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом;
- мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине;
- пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря;
- сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;
- чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря;
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение учебного предмета:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1592 часа:
- учебная практика – 1242час;
- производственная практика – 280час.

2.Содержание рабочей программы производственной практики

| Наименование разделов и тем производственной практики | Содержание учебного материала | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов. | | 6 ч | |
| Тема 1.1. Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, тушеных, запеченных овощей | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка овощей, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | 6 ч | |
| Тема 2.1. Приготовление и отпуск бутербродов, салатов из сырых и вареных овощей | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 3. Приготовление супов и соусов | | 30 ч | |
| Тема 3. 1. Приготовление и отпуск мясных и куриных бульонов | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 3.2. Приготовление и отпуск заправочных супов | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с | 6 | 3 |

| | | | |
|--|---|-------------|---|
| | назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | | |
| Тема 3.3. Приготовление и отпуск супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 3.4 Приготовление и отпуск молочных, сладких, прозрачных и холодных супов | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 3.5. Приготовление и отпуск соуса красного и белого соусов производных от него | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 4. Приготовление блюд и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 5. Приготовление блюд из яиц, творога, теста | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | 30 ч | |
| Тема 5.1. Приготовление и отпуск блюд из жареного и тушеного мяса | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. | 6 | 3 |

| | | | |
|--|---|-------------|---|
| и птицы | Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | | |
| Тема 5.2. Приготовление и отпуск мясных блюд из котлетной массы | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 5.3. Приготовление блюд из жареной и тушеной птицы | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 5.4 Приготовление блюд из рубленой котлетной массы | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 5.5. Приготовление блюд из субпродуктов | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 6. Приготовление блюд из рыбы | | 30 ч | |
| Тема 6.1. Приготовление и отпуск блюд из жареной рыбы | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 6.2. Приготовление и отпуск | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным | 12 | 3 |

| | | | |
|--|---|---|--------------|
| блюد из котлетной массы | требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | | |
| Тема 6.3. Приготовление и отпуск блюд из запечённой рыбы | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 6.4. Приготовление и отпуск рыбы фаршированной | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 7. Приготовление сладких блюд и закусок десертов, желе, муссов | Соблюдение инструкций по технике безопасности и охране труда; санитарным требованиям; личной гигиене кухонного рабочего. Подготовка продуктов к производству, использование в соответствии с назначением и рецептурами, контроль качества. Качественная оценка блюд, оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| | Итого | | 120 ч |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

– Технологии кулинарного производства,

мастерских:

– учебный кулинарный цех;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- комплект производственного инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд, плакаты, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, модем, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся (производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря и инструментов).

Машины и механизмы для обработки и нарезки овощей:

- Картофелеочистительные,
- овощерезательные,
- протирорезательные.

Тепловое оборудование:

- электроплиты,
- жарочные шкафы,
- пароконвектомат,
- электросковороды,
- фритюрница.

Весоизмерительное оборудование:

- электронные весы,
- товарные весы.

Холодильное оборудование:

- холодильный ларь,
- холодильник.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для нач. проф. образования/ В. В. Усов. –7-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2013. -432с.

2. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин –6-изд. стер. -М.: Издательский центр «Академия» -2012г. - 248с.

3. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов –2-е изд. испр.-М.: Издательский центр «Академия» 2012г. –464с.

4. Кулинария: учебн. пособие для нач. проф. образования/ Н. А. Анфимова. –2-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2014. –352с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. –М.: Академия, 2011 г.

3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся предусмотрены:

- входной контроль
- текущий контроль;
- промежуточная аттестация (итоговый контроль по элементам программы);
- итоговая аттестация.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, с ограниченными возможностями здоровья, устанавливаются колледжем с учетом ограничений здоровья.

Входной контроль предназначен для определения способностей и особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Задания для входного контроля подбираются с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для проведения текущего контроля используются различные формы и методы в зависимости от целей, содержания и индивидуальных особенностей обучающихся (устный ответ, тестовое задание и т.д.)

Для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям разработаны фонды адаптированных оценочных средств.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма ответа для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для проведения промежуточной аттестации привлекаются педагоги-психологи, которые ведут психологическое сопровождение процессов коррекционно-развивающего обучения, воспитания, социальной адаптации и социализации детей с ОВЗ, и проводят диагностику и контроль динамики личностного и интеллектуального развития обучающихся, их индивидуального прогресса и достижений. Освоение дисциплин учебных циклов и практики завершается дифференцированным зачетом.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно освоившие содержание всей программы (на основании данных промежуточного контроля).

Итоговая аттестация включает сдачу квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и

проверку необходимых знаний в пределах требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте «Кухонный рабочий». Содержание практической квалификационной работы должно соответствовать уровню квалификации, определенной обобщенной трудовой функцией и возможным наименованием должностей.

Программа итоговой аттестации, разрабатывается аттестационной комиссией, утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся.

Специальные условия для проведения итоговой аттестации

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере) использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Технические средства для проведения итоговой аттестации:

- компьютер;
- проектор;
- наглядные пособия обучения

Оценка качества освоения адаптированной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией, в состав которой входят представители работодателей, по результатам квалификационного экзамена, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся обобщенных трудовых функций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, аттестационной комиссией выдаются документы установленного образца и присваивается квалификация мойщик посуды, кухонный рабочий, младший помощник повара.

**Программа
государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь

Организация разработчик: Рыбинский колледж городской инфраструктуры

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь разработана в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 16 августа 2013 г. № 968, утвержденного Министерством образования и науки РФ, определенного в соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ ЯО Рыбинский колледж городской инфраструктуры.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид итоговой государственной аттестации;
- формы проведения итоговой государственной аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии:**

1. Размножение и выращивание дрожжей
2. Приготовление теста.
3. Разделка теста.
4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.
5. Укладка и упаковка готовой продукции.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Размножение и выращивание дрожжей.

- ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
- ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
- ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

2. Приготовление теста.

- ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.
- ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при брожении.
- ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

3. Разделка теста.

- ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке;
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий;
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий;
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий;
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

5. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА способствует систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Проведение государственной итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки рабочего, служащего и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

1.3. Организационные указания и количество времени, отводимое на государственную итоговую аттестацию

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения ежегодно и рассматривается на заседании цикловой комиссией дисциплин и модулей профессионального цикла профессий общественного питания и утверждается директором колледжа.

Данная программа доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные учебным планом по программе квалифицированных рабочих, служащих и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов деятельности.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Видом государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая выполняется в два этапа:

- Выпускная практическая квалификационная работа;
- Письменная экзаменационная работа;

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа – это комплексная самостоятельная работа обучающегося, главной целью и содержанием которой является систематизация, закрепление и расширение полученных знаний и мастерства, развитие индивидуальных способностей и творческой активности по профилю профессии. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом среднего профессионального образования. Его успешное прохождение является необходимым условием присуждения обучающимся квалификации «Пекарь» по профессии 19.01.04 Пекарь.

Целевым назначением выпускной квалификационной работы является комплексная оценка качества профессионального образования и проверка квалификационного уровня выпускника на соответствие требованиям ФГОС, отражающего место профессии, объекты и виды будущей профессиональной деятельности. В то же время, выпускная квалификационная работа, являясь этапом образовательного процесса, преследует цели пополнения, закрепления и развития общих и профессиональных компетенций приобретенных на предшествующих этапах обучения. Работа над выпускной квалификационной работой предполагает высокую степень самостоятельности обучающегося, предоставляет возможности для самореализации и творческого самовыражения. Способствует формированию и развитию креативного (созидательного, инновационного) типа мышления и составляет основу современной концепции образования.

2.2.2. Тематика выпускной квалификационной работы отражает актуальность, новизну и практическую значимость в отрасли, отвечает современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики.

Темы ВКР подобраны по предложению предприятий, организаций отрасли, разработаны ведущими преподавателями ЦК профессии или предложены обучающимися при условии целесообразности разработки.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Количество тем ВКР больше количества обучающихся в группе по данной профессии

Выпускная практическая квалификационная работа (ВПКР)

Темы выпускной практической квалификационной работы составлены с учетом выполняемой работы при прохождении производственной практики и в соответствии с квалификацией.

Письменная экзаменационная работа (ПЭР)

Темы письменной экзаменационной работы обучающихся соответствуют:
- содержанию производственной практики по профессии;

- объему знаний, умений и навыков, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной профессии;
- заданию выпускной практической квалификационной работы.

Тематика выпускных квалификационных работ (ВПКР и ПЭР) представлена в Приложении № 1,2. Перечень тем ВКР доводится до обучающегося за шесть месяцев до ГИА.

2.3. Структура выпускной квалифицированной работы

2.3.1. Структура письменной экзаменационной работы

ПЭР должна содержать следующие структурные части в порядке их следования:

- титульный лист;
- задание на ВКР;
- содержание;
- введение;
- основная часть: технологическая часть, расчётная часть, охрана труда.
- заключение (выводы, рекомендации по использованию полученных результатов);
- список используемых источников;
- приложения.

В ПЭР вкладывается отзыв руководителя.

Во введении раскрывается роль профессии и перспективы её развития в современных условиях с учетом особенностей региона, обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **основной частью** определяются объект и предмет ПЭР. Технологическая часть должна содержать не менее 50% общего объема пояснительной записки. Технологическая часть содержит описание технологического процесса, сырья, инструментов и оборудования, используемых при приготовлении изделия.

В расчётной части производятся экономические расчёты в технологической и калькуляционной картах.

В разделе охрана труда раскрываются основные положения охраны труда и техники безопасности при приготовлении изготовлении изделия.

Перечень используемой литературы составляется в соответствии со стандартом, регламентирующим правила составления списков литературы и документов.

Работа выпускника над основной частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Приложения включают в себя формы заполнения основных документов и технологический процесс.

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять не менее 20 и не более 25 страниц печатного текста, не включая приложения.

2.3.2. Структура выпускной практической квалификационной работы

Выпускная практическая квалификационная работа проводится с целью определения: - соответствия требований к результатам освоения ППКРС федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования;

- уровня освоения технологического процесса, приемов и методов труда по профессии, достижения требуемой производительности труда, выполнения норм времени и т.п.;
- уровня освоения общих и профессиональных компетенций выпускником;
- степень овладения видами профессиональной деятельности по профессии;
- соответствие содержания видов работ данной профессии и самостоятельность в выполнении задания ВПКР.

ВПКР может быть выполнена:

- на предприятии, где выпускник проходил производственную практику;
- в учебно-производственных мастерских или лабораториях колледжа.

На основании перечня тем руководитель ВПКР оформляет лист задания для каждого выпускника и утверждает его у заместителя директора по учебно-производственной работе. Задание на ВПКР выдается выпускнику не позднее, чем за две недели до начала производственной практики.

После окончания производственной практики руководитель ВПКР оформляет заключение о ВПКР и производственную характеристику. Заключение и производственная характеристика подписываются руководителем ВПКР и представителями предприятия (начальником цеха, начальником ОТК, наставником, начальником участка).

Во время выполнения выпускной практической квалификационной работы обучающийся рассчитывает количество сырья, используемого для приготовления хлебобулочного или мучного кондитерского изделия, подготавливает сырье к производству, подбирает необходимый инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочного или мучного кондитерского изделия по выбранной теме. В течение отведенного времени (6 часов) обучающийся выполняет выпускную практическую квалификационную работу.

2.3.3. Отзыв на ПЭР

Отзыв на ПЭР включает:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы заданию и требованиям государственного образовательного стандарта;
- оценку новизны и практической значимости ПЭР;
- вывод о качестве выполнения ПЭР.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: преподаватели - наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастер производственного обучения - наличие среднего специального образования или высшего образования, соответствующего профилю специальности, иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

3.2. Требования к материально-техническому обеспечению при выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета и учебной лаборатории подготовки к государственной итоговой аттестации

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.
- рабочие места для обучающихся;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебной лаборатории:

- рабочее место для консультанта-мастера производственного обучения;
- рабочие места для обучающихся;
- техническое оснащение учебной лаборатории;
- наличие сырья для выполнения выпускной квалификационной работы;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленные кабинет и учебный класс.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Оснащение учебного класса:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- бракеражный стол.

3.3. Информационное обеспечение ГИА

1. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии.
2. Программа государственной итоговой аттестации.
3. Приказ директора колледжа о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации.
4. Сведения об успеваемости обучающихся.
5. Зачетные книжки обучающихся
6. Протоколы.

3.4. Защита выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

3.5. Защита письменной экзаменационной работы

ПЭР предоставляется на заседание государственной экзаменационной комиссии руководителем.

На защиту ПЭР отводится до 20 минут. Защита ПЭР включает:

- зачитывание ответственным секретарем государственной экзаменационной комиссии заключения о практической квалификационной работе и производственной характеристики;

- доклад выпускника (не более 10-15 минут);

- вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и ответы выпускника;

- зачитывание секретарем государственной экзаменационной комиссии отзыва на ПЭР выпускника.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА

Для оценивания ВКР для государственной экзаменационной комиссии разработаны и представлены: ведомости промежуточных аттестаций, оценочные листы, производственные характеристики, руководства и памятки по оценке, учитывающие критерии и показатели, свидетельствующие об освоении необходимых общих и профессиональных компетенций согласно ФГОС СПО.

4.1. Оценка выпускной квалификационной работы в виде ПЭР и ВПКР.

Защита письменной экзаменационной работы оценивается государственной аттестационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно (2).

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

- полнота выполнения письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием;
- выполнение пояснительной записки с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
- наличие и содержание комплекта документов на технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада выпускника при защите письменной экзаменационной работы;
- обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы государственной экзаменационной комиссии;
- отзыв руководителя на письменную экзаменационную работу.

Оценка 5 «отлично» выставляется в случаях, когда при выполнении работы соблюдались следующие условия:

- письменная экзаменационная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательность изложения материала;
- доклад выпускника при защите письменной экзаменационной работы был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким.
- ответы на дополнительные вопросы государственной экзаменационной комиссии были обоснованными, логически последовательными, четкими, краткими;
- руководитель оценил письменную экзаменационную работу на оценку «отлично»;
- выполнение качественной выпускной практической квалификационной работы.

Оценка 4 «хорошо» выставляется в следующих случаях:

- письменная экзаменационная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;
- пояснительная записка выполнена с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, при наличии в ней необходимых разделов, полноты содержания и последовательность изложения материала;
- доклад выпускника при защите письменной экзаменационной работы был обоснованным, логически последовательным, технически грамотным, четким, кратким;
- ответы на дополнительные вопросы государственной аттестационной комиссии были обоснованными, при наличии отдельных незначительных замечаний;
- руководитель оценил письменную экзаменационную работу на оценку «хорошо» или «отлично»;
- выполнение качественной выпускной практической квалификационной работы.

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется, когда:

- письменная экзаменационная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;

- пояснительная записка выполнена с частичным соответствием требованиям стандартов, предъявляемых к текстовым документам;

- имеются достаточные замечания по основным разделам работы,
- доклад выпускника при защите письменной экзаменационной работы был последовательным, технически грамотным, четким, кратким.

- ответы на дополнительные вопросы государственной аттестационной комиссии были технически грамотными, но не обоснованными, без четкого и краткого пояснения;

- руководитель оценил письменную экзаменационную работу на оценку «хорошо» или «удовлетворительно»;

- выполнена достаточно качественно выпускная практическая квалификационная работа.

Оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется в следующих случаях:

- письменная экзаменационная работа выполнена в полном объеме в соответствии с заданием;

- пояснительная записка частично или полностью не соответствует требованиям стандартов при выполнении всех разделов работы, материал работы освещен очень кратко;

- доклад выпускника при защите письменной экзаменационной работы был последовательным, технически не грамотным, кратким;

- ответы на дополнительные вопросы государственной аттестационной комиссии были не верные;

- выполнена некачественно выпускная практическая квалификационная работа;

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно (2).

К критериям оценки уровня подготовки выпускника относятся:

- качество выполненных работ в соответствии с нормативно-технологической документацией;

- применение рациональных приемов труда при выполнении производственных операций;

- соответствующая организация труда и рабочего места;

- умение выпускника использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

- уровень знаний и умений, позволяющий решать ситуационные и профессиональные задачи.

Приложение № 1

Тематика выпускной практической квалификационной работы (ВПКР)

| № п/п | Наименование выпускной практической квалификационной работы | Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе |
|-------|---|--|
| 1 | Технология приготовления батончиков | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 2 | Технология приготовления баранок | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 3 | Технология приготовления хлеба ржаного | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 4 | Технология приготовления сушек и сухарных изделий | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 5 | Технология приготовления пирожков с начинками | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 6 | Технология приготовления рулетного пирога с маком | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 7 | Технология приготовления сдобы Выборгской | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 8 | Технология приготовления и выпечка ватрушек | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 9 | Технология приготовления пирога открытого с повидлом | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 10 | Технология приготовления кулебяк | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 11 | Технология приготовления пирога открытого с повидлом | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 12 | Технология приготовления курника | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 13 | Технология приготовления сочной с творогом | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 14 | Технология приготовления баранок | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 15. | Приготовление заказных праздничных пирогов | ПМ 01. – ПМ 05. |

Приложение № 2

Тематика письменной экзаменационной работы (ПЭР)

| № | Тема письменной экзаменационной работы | Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе |
|-----|--|--|
| 1. | Технология приготовления батонов | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 2. | Технология приготовления баранок | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 3. | Технология приготовления хлеба ржаного | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 4. | Технология приготовления сушек и сухарных изделий | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 5. | Технология приготовления пирожков с начинками | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 6. | Технология приготовления рулетного пирога с маком | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 7. | Технология приготовления сдобы Выборгской | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 8. | Технология приготовления и выпечка ватрушек | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 9. | Технология приготовления пирога открытого с повидлом | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 10. | Технология приготовления кулебяк | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 11. | Технология приготовления пирога открытого с повидлом | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 12. | Технология приготовления курника | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 13. | Технология приготовления сочной с творогом | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 14. | Технология приготовления баранок | ПМ 01. – ПМ 05. |
| 15. | Приготовление заказных праздничных пирогов | ПМ 01. – ПМ 05. |