

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

ООО Авакян г. Волгоград
(наименование организации)
Пономарева Л.И. / *Л.И. Пономарева* /
(должность, Ф.И.О.)
« 8 » *октября* 2024г



УТВЕРЖДАЮ:
Директор колледжа
Самохвалов С.В.
« 8 » *октября* 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»

**Специальность 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Волгоград, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по рабочей профессии «Пекарь и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.3. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Выполнение работ по профессии «Пекарь»
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
ПК 2.1	Приготавливать и дозировать сырье
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста
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 и формования тестовых заготовок
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов

ПК 3.8	Производить разделку и формование хлебобулочных и мучных кондитерских изделий национальных кухонь
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
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

1.1.5. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения работ по производству дрожжей; - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; - приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; - обслуживания оборудования для приготовления теста; - деления теста вручную; - формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; - работы на тестоделительных машинах; - работы на машинах для формования тестовых заготовок; - разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; - настройки и регулирования режимов работы оборудования; - устранения мелких неполадок оборудования; - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; - сушки сухарных изделий; - выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; - выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - наладки и регулирования режима работы печи; - отбраковки изделий; - укладки готовой продукции; - упаковки готовой продукции вручную; - упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; - устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - размножать и выращивать дрожжи; - активировать прессованные дрожжи; - выполнять контрольные анализы; - обслуживать оборудование дрожжевого цеха; - соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; - оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе органолептическим показателям; - определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов,

	<p>различных видов теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять различными методами готовность теста в процессе созревания; - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; - проводить предварительную (промежуточную) расстойку; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам; - работать с полуфабрикатами из замороженного теста; - укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; - смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; - производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; - обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста; - определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; - загружать полуфабрикаты в печь; - контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; - определять готовность изделий при выпечке; - разгружать печь; - определять выход готовой продукции, рассчитывать упек 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; - контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; - отбраковывать готовые изделия по массе; - упаковывать изделия различными способами; - укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - способы изменения температуры дрожжей; - методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; - методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; - способы обработки оборудования дрожжевого цеха; - правила организации работ в цеху; - требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; - характеристики сырья и требования к его качеству; - правила хранения сырья; - правила подготовки сырья к пуску в производство; - способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; - способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; - способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; - методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

	<ul style="list-style-type: none"> - методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; - структуру и физические свойства различных видов теста; - сущность процессов созревания теста; - правила работы на тестоприготовительном оборудовании; - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; - ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; - массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; - способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; - порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; - рецептуры приготовления смазки; - приемы отделки поверхности полуфабрикатов; - режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; - причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; - устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; - правила безопасного обслуживания оборудования; - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; - условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; - ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; - приемы посадки полуфабрикатов в печь; - методы расчета упека, усушки хлебных изделий; - методы расчета выхода готовой продукции; - методы определения готовности изделий при выпечке; - правила техники безопасности при выборке готовой продукции; - нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий; - требования к качеству готовой продукции; - требования к упаковке и маркировке изделий; - правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; - правила и способы наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования, возможные неисправности и способы их выявления.
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 384

в том числе в форме практической подготовки 282

Из них на освоение МДК 156

в том числе самостоятельная работа - 14

практики, в том числе

учебная - 72

производственная - 144

Промежуточная аттестация - 12.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1-5 ОК 1-5, ОК 7, ОК 9	Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	94	42	86	42	X	8			
	Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	134	96	56	24	X	6		72	
	Производственная практика	144	144							
	Квалификационный экзамен	12								
	Всего:	384	282	142	66	X	14	12	72	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
ПМ 0.5 Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий		
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии Пекарь		
Тема 1.1. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	
	1. Квалификационная характеристика профессии «пекарь» в соответствии с Профессиональным стандартом и требования к персоналу (личная гигиена и внутренние стандарты внешнего вида). Основные понятия, используемые в технологии приготовления хлебопекарной продукции.	2
	2. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству и безопасности изделий и упаковки. Нормативно-техническая документация на готовую продукцию хлебопекарного производства.	2
	3. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента.	2
	4. Организация рабочих мест в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Техническое оснащение рабочего места. Охрана труда и техника безопасности.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
Тема 1.2 Основное и дополнительное сырье для производства хлеба, хлебобулочных изделий.	Содержание	
	1. Основное сырье для производства хлеба, хлебобулочных изделий. Требования к качеству сырья. Подготовка сырья к производству.	2
	2. Дрожжи: виды, размножение, выращивание. Требования к качеству. Подготовка и	2

	активирование дрожжей.	
	3. Дополнительное сырье для производства хлеба, хлебобулочных изделий. Солод. Улучшители, пищевые добавки. Требования к качеству сырья. Подготовка сырья к производству. Эссенции, ароматические вещества и химические разрыхлители.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 3. Приём, хранение и подготовка сырья. Оценка качества сырья по органолептическим показателям.	2
Тема 1.3 Способы приготовления теста.	Содержание	
	1. Способы приготовления пшеничного теста. Дозирование сырья. Процессы, происходящие при замесе и брожении полуфабрикатов. Определение готовности полуфабрикатов. Составление технологических схем производства.	2
	2. Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Дозирование сырья. Процессы, происходящие при замесе и брожении полуфабрикатов. Определение готовности полуфабрикатов. Составление технологических схем производства.	2
	3. Способы приготовления теста для сдобных изделий. Дозирование сырья. Процессы, происходящие при замесе и брожении полуфабрикатов. Определение готовности полуфабрикатов. Составление технологических схем производства.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 4. Расчет воды для замеса теста заданной влажности.	2
	Практическое занятие № 5. Расчет расхода муки с учетом ее влажности	2
Тема 1.4 Разделка теста, окончательная расстойка и выпечка хлебобулочных изделий.	Содержание	
	1. Деление теста на куски. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок для подовых и формовых хлебобулочных изделий. Дефекты, возникающие при несоблюдении режимов технологического процесса. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Отделка поверхности.	2
	2. Режимы выпечки различных видов хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при выпечке хлебобулочных изделий. Определение упека и усушки хлебобулочных изделий. Дефекты, возникающие при выпечке хлебобулочных изделий. Органолептические показатели готовых изделий.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 6. Расчет упека, припека. Расчет выхода готовой продукции	2
	Практическое занятие № 7. Дефекты и болезни хлеба и хлебобулочных изделий.	2
Тема 1.5 Технология приготовления хлеба и булочных изделий из	Содержание	
	1. Приготовление различных видов хлеба (формовой, подовый). Способы замеса теста: приготовление теста опарным способом (многофазный). Виды опары. Технологический	2

пшеничной муки.	процесс приготовления изделий: замес теста, разделка, брожение, формовка, расстойка, отделка, выпечка. Органолептическая оценка полуфабрикатов и готовых изделий.	
	2. Приготовление различных видов хлеба (формовой, подовый) Способы замеса теста: приготовление теста из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах: на жидкой дисперсной фазе, на набухающем полуфабрикате, пшеничных заквасках. Виды заквасок. Технологический процесс приготовления изделий: замес теста, разделка, брожение, формовка, расстойка, отделка, выпечка. Органолептическая оценка полуфабрикатов и готовых изделий.	2
	3. Приготовление различных видов хлеба (формовой, подовый). Способы замеса теста: безопарный (однофазный) и ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки: на молочной сыворотке, с применением улучшителей, на замороженных полуфабрикатах. Технологический процесс приготовления изделий: замес теста, разделка, брожение, формовка, расстойка, отделка, выпечка. Органолептическая оценка полуфабрикатов и готовых изделий.	2
	4. Булочные изделия. Приготовление теста, брожение, формование, окончательная расстойка и выпечка тестовых заготовок. Органолептическая оценка готового изделия.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 8. Производственные рецептуры на хлеб из пшеничной муки.	2
	Практическое занятие № 9. Производственные рецептуры на булочные изделия из пшеничной муки.	2
	Лабораторная работа № 1 Приготовление хлеба и булочных изделий из пшеничной муки	6
Тема 1.6 Технология приготовления хлеба и булочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	Содержание	
	1. Технология приготовления закваски. Виды, способы и правила приготовления закваски.	2
	2. Приготовление ржаного теста однофазным и многофазным способами. Приготовление ржаного теста на специальных полуфабрикатах.	2
	3. Булочные изделия. Приготовление теста, брожение, формование, окончательная расстойка и выпечка тестовых заготовок. Органолептическая оценка готового изделия.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 10. Закваски	2
	Практическое занятие № 11. Производственные рецептуры на хлебобулочные изделия из ржаной и ржано-пшеничной муки.	2
	Лабораторная работа № 2 Приготовление хлеба и булочных изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки.	6
Тема 1.7 Изготовление сдобных хлебобулочных изделий.	Содержание	
	1. Замес и брожение теста. Органолептическая оценка теста до и после брожения. Формование, окончательная расстойка, отделка и выпечка тестовых заготовок. Органолептическая оценка готового изделия. Плетёнки.	2

	2. Технология приготовления сдобных изделий со сладкой и несладкой начинкой.	2
	3. Технология приготовления мелкоштучных сдобных изделий, сдобы выборгской	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 12. Приготовление плетёных изделий. Виды плетения хал.	2
	Производственные рецептуры на мелкоштучные сдобные изделия.	
	Лабораторная работа № 3 Приготовление сдобных изделий.	6
ПМ 0.5 Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий		
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии профессии Пекарь		
Тема 2.1. Организация приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Содержание	
	1. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Требования к качеству и безопасности изделий и упаковки. Нормативно-техническая документация на готовую продукцию кондитерского производства.	2
	2. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования. Охрана труда и техника безопасности.	2
	3. Основное и дополнительное сырьё для производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству основного и дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству.	2
Тема 2.2 Приготовление слоёных изделий	Содержание	
	1. Слоеное тесто: виды, характеристика, рецептура, технология приготовления.	2
	2. Разделка и выпечка различных видов слоёных полуфабрикатов	2
	Оценка качества выпеченных изделий	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление слоёных изделий.	6
Тема 2.3 Приготовление печенья, галет и крекеров.	Содержание	
	1. Характеристика группового ассортимента. Технология изготовления сахарного и затяжного печенья; галет и крекеров. Составление технологических схем производства. Требования к качеству готовых изделий, срок хранения, рецептуры.	2
Тема 2.4 Приготовление пряничных изделий.	Содержание	
	1. Пряничное тесто. Полуфабрикаты, применяемые при производстве пряников. Кондитерские духи, жженка и сироп для глазирования пряников. Технология изготовления различных видов пряничных изделий. Требования к качеству готовых изделий, срок хранения, рецептуры.	2
Тема 2.5 Приготовление вафельных изделий.	Содержание	
	1. Виды и рецептуры вафель. Технологическая схема производства вафель. Приготовление	2

	вафельного теста. Рецептуры. Устройство и принцип действия машин и рецептурно-смесительного комплекса для приготовления вафельного теста.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 13. Составление производственных рецептов	2
	Лабораторная работа № 5 Приготовление мучных кондитерских изделий.	6
Тема 2.6 Приготовление кексов и ромовых баб.	Содержание	
	1. Виды и рецептуры кексов и ромовых баб. Основное сырье. Технология приготовления кексов на химических разрыхлителях. Технология приготовления кексов на дрожжах. Технология приготовления ромовых баб. Особенности приготовления теста. Отделка поверхности кексов и ромовых баб. Требования, предъявляемые к качеству. Упаковка и хранение кексов и ромовых баб.	2
Тема 2.7 Приготовление рулетов.	Содержание	
	1. Технология приготовления рулетов. Особенности технологии. Формование пласта выпеченного полуфабриката и его выпечка. Изготовление отделочного полуфабриката. Сборка рулетов.	2
Тема 2.7 Приготовление тортов и пирожных	Содержание	
	1. Классификация тортов и пирожных, характеристика отдельных групп этих изделий.. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Рецептуры, приготовления теста, формование и выпечка бисквитных полуфабрикатов.	2
	2. Рецептуры, приготовления теста, формование и выпечка миндально-орехового и белково-сбивного полуфабрикатов.	2
	3. Рецептуры, приготовления теста, формование и выпечка заварных полуфабрикатов. Рецептуры, приготовления теста, формование и выпечка слоеных полуфабрикатов. Устройство и принцип работы машин для слоения теста. Рецептуры, приготовления теста, формование и выпечка песочных и крошковых полуфабрикатов.	2
	4. Отделочные полуфабрикаты, их классификация. Приготовление различных видов кремов. Приготовление помады, сиропа для пропитки, желе, мастики, карамели.	2
	5. Отделка тортов и пирожных. Упаковка тортов. Санитарные требования к производству изделий с кремом. Условия, сроки хранения и реализации кремовых изделий.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 14. Составление производственных рецептов.	2
	Лабораторная работа № 6 Приготовление мучных кондитерских изделий.	6
Тема 2.8 Упаковка и укладка готовой продукции	Содержание	
	1. Расфасовка, укладка, упаковка, маркировка готовой продукции.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	

	Практическое занятие № 15. Требования к Расфасовка, укладка, упаковка, маркировка готовой продукции. Нормативно-техническая документация.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК. 05.01. Рефераты (с использованием ПК, Интернет) Составление опорного конспекта. Подготовка докладов Выполнение презентаций		14
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 6. Приготовление теста из пшеничной и ржано-пшеничной муки различными способами; приготовление теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей; приготовление теста на тестоприготовительном оборудовании. 7. Деление теста на куски. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок для подовых и формовых хлебобулочных изделий; определение готовности тестовых заготовок к выпечке; отделка поверхности; режимы выпечки различных видов хлебобулочных изделий; органолептические показатели готовых изделий. 8. Выбор и применение методов приготовления хлеба и булочных изделий из пшеничной муки; приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор и применение методов приготовления хлеба и булочных изделий из ржано-пшеничной муки; приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 10. Выбор и применение методов приготовления сдобных булочных изделий; приготовление начинок и фаршей, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 11 Ассортимент мучных кондитерских изделий. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских		72

<p>изделий различного ассортимента. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий. Виды выпеченных полуфабрикатов. Приготовление мучных кондитерских изделий.</p> <p>11. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p>	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>2. Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. Порядок оформления заявок на склад. Изучение правил эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Изучение расходных материалов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах. Методы контроля качества муки. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки. Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Организация рабочего места</p> <p>4. Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба. Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации.</p> <p>5. Технологическая схема приготовления заквасок Влияние различных параметров на качество заквасок. Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски.</p> <p>6. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре. Приготовление теста безопасным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.</p> <p>7. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста. Приготовление теста на сухих смесях.</p> <p>8. Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептур) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста. Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста.</p> <p>9. Определение качество опары, закваски, теста по органолептическим показателям при замесе и брожении. Формовка и отделка полуфабрикатов. Ознакомление с оборудованием для выпечки. Выпечка изделий. Режимы расстойки и выпечки изделий из различных видов теста.</p> <p>10 Приготовление различных видов хлеба из пшеничной муки (формовой, подовый), приготовление булочных изделий.</p> <p>11 Приготовление хлеба из ржано-пшеничной и ржаной муки (формовой, подовый), приготовление булочных изделий.</p> <p>12 Приготовление сдобных изделий.</p> <p>13. Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Организация и техническое оснащение рабочих мест.</p> <p>14. Приготовление слоёного теста и изделий из него. Методика слоения теста. Работа на тестораскаточной машине.</p> <p>15. Приготовление печенья, галет, крекеров, пряничных изделий.</p>	<p>144</p>

16. Приготовление кексов и ромовых баб.	
17. Приготовление начинок и фаршей.	
18. Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропов, помадки, желе, глазури, крема. Способы отделки мучных кондитерских изделий.	
19. Приготовление выпеченных полуфабрикатов: бисквитного, песочного, заварного.	
20. Приготовление выпеченных полуфабрикатов: воздушного, миндально-орехового, крошкового.	
21. Приготовление пирожных из выпеченных полуфабрикатов. Сборка, отделка, режимы хранения.	
22. Приготовление тортов различного ассортимента из выпеченных полуфабрикатов. Сборка, отделка, режимы хранения.	
23. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения. Экспедиция.	
24. Упаковка готовой продукции на вынос. Презентация готовой продукции потребителям.	
Квалификационный экзамен	12
Всего	384

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технологии кондитерского производства

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	Регулируемый по высоте
2	Стул ученический	Регулируемый по высоте
3	Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой	нет
4	Кресло учителя	нет
5	Шкаф для хранения учебных пособий и муляжей (инвентаря)	нет
6	Доска классная/рельсовая система с классной доской	нет
Дополнительное оборудование		
7	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии оборудование с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующееся в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>
II Технические средства		
Основное оборудование		
8	Сетевой фильтр	нет
9	Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте)	Интерактивная доска или панель (диагональ не менее 65 дюймов, сенсорный экран, специализированное программное обеспечение)
10	Компьютер учителя с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса)	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
11	Компьютер ученика с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса)	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
Дополнительное оборудование		
12	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		

Основное оборудование		
13	Комплекты наглядных пособий (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)	нет
14	Комплекты раздаточных материалов по темам	нет
Дополнительное оборудование		
15	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>

Мастерская «Хлебопечение»

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. изм	Кол-во
1	Колонна MIWE (Печь конвекционная с функцией пароувлажнения, Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара, Шкаф расстоечный)	Многофункциональная комби-печь на расстойке на 10 направляющих, на роликах 108 мм. Управление Touch Control Комплектация: 1) Вытяжной козырек с вентилятором. 2) Конвекционная печь с программным управлением 3) Подовая печь с программным управлением 4) Расстойная камера на 12 направляющих (2х6) с программным управлением .Общая мощность печи: 17,2 кВт ,Предохранители: (3х32А) ,Общая высота печи: 2101 мм/ ,1) Вытяжной козырёк с вытяжным вентилятором Габаритные размеры (ШхВхГ): 900х190х400 мм, 2) Конвекционная печь - из высококачественной нержавеющей стали; - устройство пароувлажнения. – инжекторная система; - функция ½ , половинная загрузка печи Пекарные камеры: Количество противней: 6. Размер противней, мм: 600х400. Общая площадь выпечки: 1,44 м2. Теплозащита: Двойное теплозащитное стекло. Электроподключение: 400/230В, 3/Н/РЕ Предохранители: 3 х 16 А .Номинальная тепловая мощность: 9,3 кВт Габаритные размеры (ШхВхГ): 900х850х870 мм, 3) Подовая печь - программное управление FP 8 , память на 99 программ, 5 циклов для каждой выпечки; - из высококачественной нержавеющей стали; - устройство пароувлажнения – парогенератор -электронный счётчик воды (гарантирует неизменное качество и кол-во пароувлажнения из года в год); -блок предохранителей, - 3 уровня мощности печи для экономии энергии и отложенного старта и быстрого нагрева. Пекарные камеры: Количество пекарных камер - 1 шт. Площадь пода пекарной камеры 0,24 м2 Пекарная камера (ШхГ) - 600х400 мм. Высота пекарных камер – 170мм. Подводимая мощность к поду – 4,3 кВт (3х16А) Габаритные размеры (Ш/Г/В) - 900х810х390 мм, 4) Расстойная	шт	1

		камера: На 12 направляющих (2х6) 600х400 Климатическое прибор – парогенератор; Программное управление FP3 Стеклопакеты Предохранители: 1 х 16 А .Номинальная тепловая мощность: 2,2 кВт , Габаритный размеры (ШхГхВ): 900х810х543 мм , Ролики 108 мм. В комплекте противни: Противень алюминиевый 600х400 без перфорации-8 штук; Противень алюминиевый 600х400 перфорированный -8 штук;		
2	Водоумягчитель	Характеристики: Объем 12 л, Объем катионовой смолы 8,4 л, Ресурс 1680 л. Рекомендуемый максимальный расход воды: 1000 л/ч, Количество поваренной соли, необходимое для регенерации: 1,5 кг. Температуры воды: от 8 до 25 °С, Давление: от 1 до 8 bar, Максимальная допустимая жесткость воды: 90of (900 мг/л CaCO3) Габариты 190х225х500 мм, Вес 9,5 кг,	шт	1
3	Противень алюминевый	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Нет, Материал изготовления: Алюминий	шт	8
4	Противень алюминевый	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Да, Материал изготовления: алюминий	шт	8
5	Стол производственн ый разделочный	Полностью из нержавеющей стали размер 1220х600х850, без борта, одна сплошная нержавеющая полка, марка стали AISI 430	шт	3
6	Весы для простого взвешивания	Весы до 10кг, платформа выполнена из высокопрочного пластика, дискретность отсчета 3- 5г., напряжение 220В, мощность 0,25кВт, размер платформы 241х192мм, мембранная клавиатура	шт	1
7	Плита индукционная	Основные характеристики - установка настольная, количество конфорок 1, размер конфорок 280х280 мм, конфорка индукционная, напряжение 220 В, мощность 3.5 кВт, ширина 350 мм, глубина 450 мм, высота 150 мм, вес (без упаковки) 6 кг, регулировка мощности или температуры нагрева (9 вариантов), конфорка с 2 вентиляторами, защита от перегрева, таймер отключения (от 1 до 180 минут), мощность нагрева: от 0,4 до 3,5 кВт, температура нагрева: от 60 до 240 °С, диаметр нагрева: от 260 до 280 мм, макмимальная нагрузка на конфорку: 40 кг	шт	1
8	Планетарный миксер	Объем дежи 5 л, Механизм поднятия головы подъемная траверса, Число скоростей вариатор (плавная регулировка).Скорость вращения венчика от 78 до 422 об/мин., Вращение дежи, Напряжение 220. Ширина 240 мм. Глубина 462 мм. Высота 400 мм,Вес (без упаковки) 18 кг,Вес (с упаковкой) 23 кг,Цвет белый, Планетарный миксер предназначен для замеса различного теста, взбивания, перемешивания и приготовления картофельного пюре, сливок, майонеза, яичных белков, глазури, мясного фарша и пр. на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена двойным бесступенчатым регулятором скорости:	шт	1

		<p>скорость двигателя можно изменять для достижения лучших результатов, многофункциональный регулятор доступен с 2 сторон для управления скоростью и включением / выключением. комплектация: Дежа из нержавеющей стали, Загрузочный лоток, Крюк из нержавеющей стали, Лопатка из нержавеющей стали, Венчик из нержавеющей стали</p>		
9	Машина тестомесильная	<p>Двухскоростная. Объем дежи 20 л, Загрузка теста 10 кг, Кол-во скоростей 2 скорости, Механизм крепления чаши несъемная дежа Механизм поднятия головы неподъемная траверса, Напряжение 220 В, Мощность 1.1 кВт, Ширина 400 мм, Глубина 675 мм, Высота 825 мм Вес (без упаковки) 100 кг, Скорость вращения дежи 10 / 20 об/мин. Скорость вращения насадки 110 / 180 об/мин.</p>	шт	1
10	Холодильный шкаф	<p>Температурный режим от 0 до 6 °С, Объем 500 л, Исполнение двери глухая, Напряжение 220 В, Потребляемая мощность 0.35 кВт/ч, Ширина 697 мм, Глубина 695 мм, Высота 2028 мм, Вес (без упаковки) 96 кг, Автоматическая оттайка испарителя с системой испарения конденсата, Терморегулятор: электронный блок, Верхнее расположение агрегата, Хладагент: R134a, Жидкокристаллический дисплей, Клапан Шредера, Распашной тип двери, Возможность изменения стороны открывания дверей, Эластичные уплотнители с магнитными вставками, обеспечивающие максимальную герметизацию, Внутренняя подсветка, Регулировка ножек по высоте, Замок, Корпус изготовлен из нержавеющей стали снаружи и изнутри</p>	шт	1
11	Стол с моечной ванной	<p>Полностью нержавеющий марка стали AISI 430, с сваренной Ванной моечной цельнотянутой, размер 1050х600х850, каркас нержавеющая труба</p>	шт	1
12	Смеситель для холодной и горячей воды	<p>Смеситель двухвинтовый для подачи холодной и горячей воды. Покрытие хром. Излив поворотный.</p>	шт	1
13	Шпилька (стеллаж) передвижной	<p>Материал полностью нержавеющая сталь марки AISI 430, каркас нержавеющая труба 25*25 мм, под противень 600х400, 18 уровней на колесах, 4 колеса, 2 колеса с тормозом, размер 460х610х1850</p>	шт	2
14	Презентационный стол	<p>размер в разложенном виде 860х860х740 тип складывания - книжка</p>	шт	1
15	Ковёр диэлектрический	<p>500*500 глубина рифов 1,5 мм прорезиненный лицевая поверхность рифленая</p>	шт	2

16	Стеллаж стационарный	Полностью из нержавеющей 5 полок 600x500x1800, 4-е стойки, 5 нержавеющей полок, стойки нержавеющей уголок 25x25мм, марка стали AISI 430	шт	1
17	Пластиковые контейнеры для теста	15 литров Безцветный. Бокс универсальный с крышкой изготавливается из качественного пластика.	шт.	2
18	Пластиковый контейнеры для теста (ящик универсальный)	Контейнер вместимостью 9л 400x335x85мм (бесцветный) Материал:полипропилен	шт	2
19	Пластиковый контейнеры для теста (Ящик универсальный)	Контейнер вместимостью 5 литров имеет габариты (ГxШxВ) : 330x190x120 мм.Бокс универсальный с крышкой изготавливается из качественного пластика.	шт	4
20	Контейнер для муки	из пищевого пластика, 40 литровБокс универсальный с крышкой изготавливается из качественного пластика.	шт	1
21	Контейнер для муки(ящик универсальный) 22л	S 22л (бесцветный)Цвет Белый, Ширина 29 см, Глубина 27 см, Высота 38 см, Объем 22 л, Рисунок - Нет, Крышка - Да, Материал - Пищевой Пластик, С ручкой - Нет, Колёса/ролики - Нет	шт	1
22	Контейнер для муки (ящик универсальный) 9л	Контейнер вместимостью9л 400x335x85мм (бесцветный), с крышкой, материал пищевой пластик	шт	1
23	Миска	1л, Миска диаметром 15 см. Объемом 1000 мл. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	шт	3
24	Миска	0,6л, Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	шт	3
25	Контейнер мусорный 30л. Бак для мусора 45 л 42*57см п/п черный Рс /1/5/	30л. Бак для мусора 45 л 42*57см п/п черный Рс /1/5/	шт	1
26	Нож универсальный	160мм Назначение: универсальный. Материал лезвия: сталь. Материал рукоятки: дерево, пластик Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, рукоятка покрыта пластиком.	шт	1
27	Поднос столовый 450x355 с ручками	Поднос столовый, размер 450x355 мм, с ручками, цвет вишневый.	шт.	6
28	Набор досок (желтая, белая, красная, зеленая, синяя, коричневая), Доска	профессиональный, материал полипропилен с хорошей жесткостью и отличной ударопрочностью, размер 600x400x18 мм , можно мыть в посудомоечной машине.	шт.	1

	разделочная 600x400x18 мм полипропилен, цвет в ассортименте 6шт			
29	Скребок	Пластмассовый твердый скребок - Трапеция, Размер 215*130мм. Трапецевидный скребок из твердой пищевой пластмассы.	шт	2
30	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Рукавицы для пекарей 430 мм с длинным манжетом, материал - замшевые	пара	1
31	Миска	5 л из пищевого полипропилена.	шт.	2
32	Миска	3,2 л из пищевого полипропилена	шт	3
33	Сотейник с крышкой для индукционных плит	2 литра, нержавеющая сталь, тройное дно, толщина дна 6,5 мм, материал ручки нержавеющая сталь, форма круглая, можно мыть в посудомоечной машине, можно использовать в духовке, диаметр не менее 160 мм, высота не менее 100мм.	шт	1
34	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь. Объем 20 мл.	шт	2
35	Совки для сыпучих продуктов	Для сыпучих продуктов . Объем: 360 гр. Вес: 90 гр Материал: пищевой алюминий	шт	3
36	Сковорода для индукционной плиты с толстым дном	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 28см ручка металл. Сковорода Luxstahl 280/50 из нержавеющей стали, антипригарное покрытие	шт	1
37	Терка	4-х сторонняя металлическая, нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине. Ручка металлическая.	шт.	1
38	Контейнер с крышкой	2л., Контейнер для продуктов квадр. 2,1 л размер 19*19*9см, прозрачный пластик	шт.	4
40	Лопатка силиконовая	Силиконовая лопатка, ручка металлическая, материал нержавеющая сталь, размер 24x7x4,5см,	шт.	2
41	Сито	большое, материал сито нержавеющая сталь, полусферой, диаметр 250 мм с деревянной ручкой, можно мыть в посудомоечной машине.	шт.	2
42	Ножницы	Ножницы поварские 215/80 мм	шт.	1
43	Скалка деревянная бук	с вращающейся ручкой, длина 45см	шт.	1
44	Кисть пекарская	Кисть кондитерская 50 мм, натуральная щетина, материал ручки-дерево	шт.	2
45	Венчик	большой, материал нержавеющая сталь, 400мм, длина ручки 155 мм, 12 спиц.	шт.	1
46	Набор для уборки муки	Набор для уборки совok + щетка.	шт	1

47	Кружка мерная	Два литра. Кувшин мерный, 2400 мл с крышкой. Пластиковый, материал корпуса и ручки - пластик, цвет прозрачный, нанесена мерная шкала, кувшин оснащен носиком для удобного слива	шт	1
48	Валик с шипами	Размер валика: 120 мм Материал ручки: пластик	шт	1
49	Нож для нарезки теста "Сетка"	Нож для нарезки теста "Сетка" (ширина - 115 мм, шаг 6,5 мм, 18 ножей)	шт	1
50	Этикет-пистолет	Этикет-пистолет 7+1 разрядов, прямая лента; L=22, B=12мм Производственный артикул МХ-5500. Цвет не важен	шт	1
51	Нож-ролик для теста, с ровными краями	Одинарный ролик для нарезки теста. Материал – нержавеющая сталь	шт	1
52	Кисточки силиконовые	Кисточка из силикона с ручкой (силиконовой или металлической или пластиковой или их сочетание)	шт	1
53	Кондитерский шпатель	Скребок из нержавеющей стали, ручка из прочного пластика	шт	1
54	Силиконовые формы (кекс)	Силиконовая форма для одновременной выпечки 6 (шести) изделий "Кекс". Материал пищевой силикон. Температурный диапазон от – 40°С до +230°С. Приблизительные размеры формы: ширина -18см, длина - 30см, высота - 4 см; Приблизительные размеры ячейки: 7 см по верху, 4 см дно	шт	1
55	Пульверизатор	Ручной опрыскиватель представляет собой колбу с прикручивающимся пульверизатором. Материал: ударопрочный пластик	шт	1
56	Лопата для пиццы с короткой ручкой	Рабочая часть выполнена из алюминия, ручка - из дерева или металла.	шт	1
57	Сетка для пиццы	Изделие имеет круглую форму и перфорацию. Сетка выполнена из алюминия.	шт	1
58	Противень антипригарный для выпечки булочек для гамбургеров	Противень для гамбургеров, алюминий, антипригарное покрытие. Толщина листа не менее 0,8 мм. 8 или 12 ячеек	шт	1
59	Противень антипригарный для выпечки булочек для хот догов	Противень для хот догов, алюминий, антипригарное покрытие. Толщина листа не менее 0,8мм. 8 или 12 ячеек	шт	1

60	Формы для тостового хлеба (прямоугольные)	Скользкая крышка позволяет проверить состояние поднятия теста и предотвратить его чрезмерное увеличение в объеме. Изделие и крышка выполнена из металла.	шт	1
61	Формы хлебопекарные Л6	Форма прямоугольная для выпечки. Материал: алюминий.	шт	1
62	Формы хлебопекарные Л7 (овальные)	Форма овальная для выпечки. Материал: алюминий.	шт	1
63	Лезвие (нож/резак) для насечек на хлебе	Нож пекарский со сменным лезвием для нанесения надрезов на тесте. Материал: пластик, сталь или их сочетание.	шт	1
64	Ротанговые корзинки для расстойки теста (круг)	Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находиться в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съёмный чехол: лен; Вместимость теста: 500-550 гр; Форма: круг	шт	1
65	Ротанговые корзинки для расстойки теста (круг)	Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находиться в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съёмный чехол: лен; Вместимость теста: 750-800 гр; Форма: круг	шт	1
66	Ротанговые корзинки для расстойки теста (овал)	Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находиться в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съёмный чехол: лен; Вместимость теста: 300-400 гр; Форма: овал	шт	1

67	Ротанговые корзинки для расстойки теста (овал)	Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находится в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съёмный чехол: лен; Вместимость теста: 500-550 гр; Форма: овал	шт	1
68	Льняной холст для расстойки теста	Используется для расстойки теста для багетов, булочек, чабатты и др. Кусок ткани, плотность 375 гр/м2	шт	1
Расходные материалы				
1	Пергамент силиконизированный	листы 600*400	шт	15
2	Скатерть для презентационного стола	белая бумажная	шт	1
3	Перчатки латексные одноразовые	Размер S;M;L	пара	5
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	шт	2
5	Губка для мытья посуды	Губка поролоновая с мягким слоем абразива	шт	3
6	Полотенца х/б	"Вафельное"	шт	2
7	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов	500 мл	шт	5
8	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов	300 мл	шт	5
9	Контейнеры Мистерия	1000 мл	шт	3
10	Стаканы одноразовые	200 мл	шт	10
11	Пакеты для мусора	30 л	шт	4
12	Пакеты для мусора	60 л	шт	4
13	Дезинфицирующее средство	"Лайна"	шт	1
14	Стрейч-пленка для ручной упаковки	10 мкм	шт	1

15	Вода питьевая	Бутыль 19 л негазированная	шт	1
16	Моющие средства	1л	шт	1
Оборудование, инструменты и мебель				
1	Бумага для принтера	A4 SvetoCopy 500 листов	шт	1
2	Ручка шариковая	неавтоматическая	шт	1
3	Степлер	Механический	шт	1
4	Чашки пластиковые	пищевой пластик	шт	5
5	Ложки пластиковые	пищевой пластик	шт	5
6	Стаканы одноразовые пластиковые	200мл.	шт	10
7	Салфетки бумажные	1x100	уп	1
8	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	уп	1
9	Пакеты для мусора	30 л	шт	2
10	Планшет для бумаги A4	пластиковый	шт	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА МАСТЕРСКОЙ				
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.				
1	Часы настенные	Электронные настенные с большим циферблатом. Материал пластик, стекло.	шт	2
2	Набор первой медицинской помощи	Напалечник, бинт, вата, жаропонижающие, болеутоляющие	шт	1
3	Шкаф морозильный	Температурный режим -18°C, динамическая система охлаждения, глухая металлическая дверь, автоматическая оттайка испарителя, электронный блок управления, верхнее расположение агрегата, внутренняя подсветка, замок, объем 500л, цвет белый, размер полки 595x455мм, размер 697x695x2028мм	шт	2
4	Льдогенератор	Производительность от кг/сутки: 15, Тип охлаждения: воздушное, Форма льда: пальчиковый лед, Накопитель льда (бункер): есть, Тип водоснабжения: заливного типа	шт	1

5	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат встроенный, цикл охлаждения 90 минут, температурный режим заморозки от +50 до -18 °С, объем 800л., количество уровней 20, тип уровней-гастроёмкость GN1/1, противень 600/400 мм. Напряжение 220В. Потребляемая мощность 2,5 кВт., корпус из нержавеющей стали, марки AISI 304, толщиной 1мм., герметичный компрессор Danfoss, термощуп с подогревом, электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температу, автоматическая оттайка испарителями. оснащение регулируемые по высоте ножками. вес 240кг, габаритные размеры 850x1080x220мм.	шт	1
6	Огнетушитель порошковый	Порошковый. Огнетушитель способностью 2,8 м². Рабочее давление 1,6 Мпа	шт	2
7	Весы для простого взвешивания	Весы до 10кг, платформа выполнена из высокопрочного пластика, дискретность отсчета 3-5г., напряжение 220В, мощность 0,25кВт, размер платформы 241x192мм, мембранная клавиатура	шт	2
8	Стол производственный разделочный	Полностью нержавеющая сталь размер не менее 1220x600x850 с бортом, марка стали AISI 430, одна сплошная полка, регулируемые по высоте ножки. Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 сечением 0,8 мм .	шт	2
9	Кулер для воды	Пластиковый (горячая/холодная вода)	шт	1
10	Машина для раскатки слоеного теста	Тестораскаточная машина диаметр валков 60мм, корпус окрашенный металл, наличие лотка для муки, длина рабочей поверхности 1000мм, ширина рабочей поверхности 500мм, максимальный зазор между валками 35мм. Напряжение 380В, мощность 0,55кВт, размеры 920x2070x700мм	шт	1 на 3

11	сплит-система канального типа	Тип системы –канальный Производитель –TCL. Внутренний блок -ТТВ48HWA. Внешний блок - TOU48HSA .Площадь помещения, м2 -140. Инвертор –нет. Режим работы-Холод/тепло. Электропитание, В/Ф/Гц -380-400/3/50. Мощность охлаждения, кВт -14,0. Теплопроизводительность, кВт -14,65. Потребляемая мощность охлад., кВт - 4,56. Потребляемая мощность обогр., кВт -4,45. Класс энергоэффективности –А .Хладагент -R410A. Уровень шума внутреннего блока (сред.), дБ(А) - 44. Уровень шума наружного блока (сред.), дБ(А) - 60. Рабочий ток при охлаждении, А -9,3. Рабочий ток при обогреве, А-8,6. Пусковой ток, А -66,0 .Максимальный ток, А -12,8. Расход воздуха, м³/ч - 1750. Расход воздуха (наружный блок), м³/ч -6300. Размер внутреннего блока без упаковки (ДхВхГ), мм -1200х300х800. Размер наружного блока без упаковки (ДхВхГ), мм -940х1250х340. Энергоэффективность при охлаждении, кВт -3,07. Энергоэффективность при обогреве, кВт 3,30. Рабочие температуры при охлаждении,°С -0 ~ +43. Рабочие температуры при нагреве,°С -7 ~ +24 Пульт дистанционного управления проводной, в комплекте	шт	1
12	Ковёр диэлектрический	ПожТехАльянс, 500*500 глубина рифов 1,5 мм прорезиненный лицевая поверхность рифленая	шт	2

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в Мастерской «Хлебопечение» колледжа и в условиях действующего производства (на хлебопекарных и кондитерских предприятиях).

Производственная практика реализуется в организациях профиля производства продукции общественного питания массового изготовления, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.
2. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 373 с.

3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное издание /Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С. - Москва : Академия, 2024. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования).
4. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3.
5. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.- М. : Академия, 2017. - 384 с.
6. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 336 с.
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мартин М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО.— Санкт-Петербург : Лань, 2022, 244 стр. ISBN 978-5-8114-8461-4
2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электрон-но-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148153> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
6. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
7. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015
8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. Москва. 2001.
9. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост. П.С.Ершов.-СПб.
10. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий.- СПб.: 2009.-296 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1. Производить размножение и выращивание дрожжей	выполнение работ по производству дрожжей; -умение активировать прессованные дрожжи; -выполнение контрольных анализов; -умение обслуживать оборудование дрожжевого цеха.	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 2. Производить приготовление теста	-правильно давать органолептическую оценку сырью и полуфабрикатам; -умение готовить тесто различными методами; -умение владеть производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -правильно взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -правильно оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.	
ПК 3. Производить разделку теста	-умение делить тесто вручную; -умение формовать полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий вручную; -умение работать на тесторазделочном оборудовании; -правильно разделять мучные кондитерские изделия из различных видов теста; -умение смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов.	
ПК 4. Производить термическую обработку теста и отделку поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	- умение определять готовность изделий при выпечке; -осуществление загрузки полуфабрикатов в печь и разгрузки печи; -определение выхода готовой продукции; -оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	
ПК 5. Производить укладку и упаковку готовой	правильно давать органолептическую оценку готовой продукции; -умение упаковывать различными	

продукции	способами; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	