

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02. ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Специальность:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Рабочая программа междисциплинарного курса. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 22 с.

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 373.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021

© Рахматуллина З.М. 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МДК.....	4
1.1. Область применения программы МДК.....	4
1.2. Место МДК в структуре образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля	4
1.4. Количество часов на освоение МДК:.....	6
1.5. Результаты освоения МДК.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК.....	8
2.1. Объем МДК и виды учебной работы.....	8
2.2. Тематический план и содержание МДК.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК.....	14
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению	14
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК	15
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК	17
3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК	18

1. ПАСПОРТ МДК

1.1. Область применения программы МДК

Рабочая программа МДК является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 373, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» и соответствующих профессиональных компетенции:

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

1.2. Место МДК в структуре образовательной программы

МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий входит в состав профессионального модуля ПМ.02.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

Целью овладения МДК.02.01 является освоение теоретических знаний в области управления структурным подразделением, планирования его работы и основных экономических показателей деятельности и экономики труда в организации и приобретение умений их применять в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых компетенций.

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

иметь практический опыт:

контроля качества сырья и готовой продукции;

ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

уметь:

определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;

по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

вести соответствующую производственную и технологическую документацию;

рассчитывать производственные рецептуры;

определять расход сырья;

рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;

рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

понятие «унифицированные рецептуры»;

назначение, сущность и режимы операций разделки;

требования к соблюдению массы штучных изделий;

сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;

режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;

виды технологических потерь и затрат на производстве;

нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;

причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
понятие «выход хлеба»;
способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
правила безопасной эксплуатации оборудования;
правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

1.4 Количество часов на освоение МДК:

Объем образовательной программы МДК 452 часов, в том числе:

Обязательная часть	372 часов
Вариативная часть	80 часов

Объем образовательной программы МДК 452 часов, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 295 часов;
самостоятельная работа обучающегося 157 часов.

1.5 Результаты освоения МДК

Результатом освоения МДК является овладение обучающимися знаний в области управления структурным подразделением, планирования его работы и основных экономических показателей деятельности и экономики труда в организации и приобретение умений их применять в профессиональной деятельности.

Изучение МДК направлено на формирование у обучающихся следующих **общих и профессиональных компетенций:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

2.1. Объем МДК и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	452
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	
в том числе:	
<i>лекции</i>	146
<i>лабораторные занятия</i>	80
<i>практические занятия</i>	48
<i>Консультации</i>	1
<i>Курсовая работа</i>	20
<i>промежуточная аттестация</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	157
в том числе:	
<i>изучение учебного/теоретического материала (по конспектам лекций), изучение основной и дополнительной литературы</i>	30
<i>подготовка к практическим и лабораторным занятиям</i>	30
<i>выполнение индивидуального или группового задания (творческого, исследовательского, иного); например, подготовка информационных обзоров, конспектирование, составление схем, кроссвордов, анкет, словаря терминов и понятий и др. решение ситуационных задач, написание эссе и т.</i>	40
<i>подготовка реферата, курсовой работы</i>	30
<i>подготовка к промежуточной аттестации</i>	15
<i>домашняя контрольная работа по теме</i>	12
<i>и др.</i>	
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>Контрольной работы и экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание МДК

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов / в т.ч. в форме практической подготовки	Формируемые компетенции		
1	2	3	4		
МДК 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий					
Раздел 1. Организация работы предприятия и его техническое оснащение					
Тема 1.1 Организация работы предприятия и его техническое оснащение	Содержание	28	ОК 1-9, ПК 2.4		
	1 Государственный стандарт хлебопекарного производства Характеристика предприятий и мини-пекарен Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих хлебобулочные изделия Механическое оборудование, классификация. Тепловое оборудование Холодильное оборудование Правила эксплуатации оборудования и требования к технике безопасности Требования к оборудованию, инвентарю и таре Требования к изготовлению и хранению хлебобулочных изделий Совершенствование организации производства хлебобулочных изделий				
	Лабораторные занятия			8/4	ОК 1-9, ПК 2.4
	1 Подготовка компьютерных презентаций по оборудованию для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий				
Самостоятельная работа	24	ОК 1-9, ПК 2.4			
Государственный стандарт хлебопекарного производства Характеристика предприятий и мини-пекарен Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих хлебобулочные изделия Механическое оборудование, классификация.					
Раздел 2. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства					
Тема 2.1 Основное и дополнительное сырье	Содержание	32	ОК 1-9, ПК 2.1		
	1 Классификация и особенности строения хлебных растений				

хлебопекарного производства		Химический состав зерна. Виды помолов муки. Виды, типы и сорта муки. Химический состав муки Хлебопекарные свойства ржаной и пшеничной муки Стандарты и нормы определения качества муки Дрожжи. Химические разрыхлители. Поваренная соль. Вода Дополнительное сырье: солод, сахар, отруби, крахмал Дополнительное сырье: молоко, яйца Дополнительное сырье: жиры Орехи, пряности Ароматизаторы, улучшители, витаминно-минеральные смеси. Правила взаимозаменяемости сырья Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов Качество и безопасность сырья для приготовления хлебобулочных изделий		
	Лабораторные занятия			
	1	Подготовка портфолио по основному и дополнительному сырью хлебопекарного производства Подготовка презентаций по основному и дополнительному сырью хлебопекарного производства	16/10	ОК 1-9, ПК 2.1
	Самостоятельная работа			
	1	Химический состав зерна. Виды помолов муки. Виды, типы и сорта муки. Химический состав муки Хлебопекарные свойства ржаной и пшеничной муки Стандарты и нормы определения качества муки	36	ОК 1-9, ПК 2.1
Раздел 3. Приготовление теста				
Тема 3.1 Приготовление теста	Содержание			
	1	Понятие о рецептуре. Расчет производственных рецептур Дозирование сырья Замес и образование теста. Виды замесов. Интенсивный замес теста	26	ОК 1-9, ПК 2.2

	<p>Брожение теста. Микробиологические процессы Коллоидные процессы. Биохимические и физические процессы Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата. Способы интенсивного брожения Приготовление и применение заварок Приготовление жидких дрожжей Организация работы в дрожжевом отделении Приготовление пшеничного теста Приготовление теста опарным способом Приготовление теста на специальных полуфабрикатах Приготовление теста на специальных полуфабрикатах Приготовление теста многофазным способом Приготовление теста однофазным способом Приготовление пшеничного теста однофазным способом Оборудование для замеса теста</p>		
	Практические занятия		
	1 Приготовление теста опарным способом	48/34	ОК 1-9, ПК 2.2
	2 Приготовление теста опарным способом на жидких дрожжах		
	3 Приготовление теста на заквасках		
	4 Приготовление теста без опарным способом		
	5 Приготовление теста без опарным способом		
	6 Приготовление теста для батонов		
	7 Приготовление теста для сдобы		
	Самостоятельная работа		
	Подготовка презентаций по приготовлению видов теста Составление технологической карт и технико-технологических карт по приготовлению видов теста	30	ОК 1-9, ПК 2.1, ПК 2.2
Раздел 4. Разделка теста			
Тема 4.1 Разделка теста.	Содержание		
	1 Округление, предварительная расстойка, формование тестовых заготовок Окончательная расстойка тестовых заготовок. Отделка поверхности.	30	ОК 1-9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

	<p>Разделка теста для формового хлеба Разделка теста для подового хлеба Разделка теста для хлебобулочных изделий Разделка теста для сдобных изделий Разделка теста для слоеных изделий Замороженные полуфабрикаты Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе разделки Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования</p>		
	Лабораторные занятия		
	Приготовление хлеба из смеси муки в ассортименте	30/28	ОК 1-9, ПК 2.1, ПК 2.2
	Приготовление хлеба подового из смеси муки		
	Приготовление хлеба пшеничного подового		
	Самостоятельная работа		
	1 Подготовка презентаций по приготовлению разделке теста Составление технологический карт и технико-технологических карт по приготовлению видов теста	38	ОК 1-9, ПК 2.1-2.4
Раздел 5. Выпечка изделий.			
Тема 5.1 Выпечка изделий.	Содержание		
	1 Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке Упек и факторы, влияющие на него Способы передачи тепла в пекарной камере Образование корки и мякиша, ароматических и вкусовых веществ Коллоидные процессы ив образовании мякиша хлеба Микробиологические процессы при выпечке хлебобулочных изделий Биохимические процессы при выпечке Приготовление хлеба подового из смеси муки Приготовление пшеничного подового хлеба Приготовление формового хлеба в ассортименте Приготовление подового хлеба в ассортименте Выпечка булочных витых изделий Выпечка сдобы фигурной Выпечка сдобы с начинкой Выпечка сдобы в ассортименте	30	ОК 1-9, ПК 2.1-2.3

	Лабораторные занятия		
1	Приготовление хлеба из смеси муки в ассортименте		
	Приготовление хлеба подового из смеси муки		
	Приготовление пшеничного подового хлеба		
	Приготовление формового хлеба в ассортименте		
	Приготовление подового хлеба в ассортименте		
	Выпечка булочных витых изделий		
	Выпечка сдобы фигурной		
	Выпечка сдобы с начинкой		
	Выпечка сдобы в ассортименте		
	Выпечка сдобных формовых изделий		
	Выпечка куличей		
	Выпечка каравая		
	Выпечка калачей		
	Самостоятельная работа		
	Подготовка портфолио по выпечке изделий.		
	Подготовка проектной работы по выпечке изделий	29	
		Курсовая работа	20
		Итого по МДК 02.01.	146/48/80/157

26/20

ОК 1-9, ПК 2.1-2.3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

В случае реализации на базе института требуется лаборатория «Учебный кулинарный цех».

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Мукопросеиватели;

Бункеры для муки;

Шкафы расстоечные;

Тестоделители;

Хлебoreзки;

Тестораскаточные машины;

Тестозакаточные машины;

Формовочные машины;

Ротационные машины;

Ферментаторы;

Измельчители сухарей;

Тестоформирующие машины;

Конвейерные печи

Вакуумный упаковщик;

Весы электронные;

Индукционная варочная плитка;

Микроволновая печь;

Шкафы морозильные;

Шкаф холодильный;

Холодильники однокамерные;

Блендер погружной;

Конвекционная печь;

Электрическая мясорубка;

Миксер планетарный;

Плита индукционная;

Шкафы пекарские;

Электроплиты;

Тестомес;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие;
Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК

Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 64 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 16 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 47 с.

12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 64 с.

14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартиформ, 2015. - 46 с.

15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. – М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] – М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

20. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

Основная литература:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 178 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07614-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437374> (дата обращения: 14.11.2019).

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

2. Производство хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие / З.

Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. – 104 с. – ISBN 978-5-7882-2043-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/79482.html> (дата обращения: 14.11.2019). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Прохождение учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в Казанском кооперативном институте с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики, институт согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся- инвалидом трудовых функций.

При необходимости, для студентов с ограниченными возможностями здоровья могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения. Необходимый материал для написания отчета по учебной практике в данном случае можно найти через Интернет - ресурсы

Прохождение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы МДК включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения МДК.

Формируемые компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля и оценки
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве	Умеет: определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;	Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая

<p>хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>вести соответствующую производственную и технологическую документацию; Знает: требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний</p>	<p>работа, экзамен</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Умеет: рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий; Знает: методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета заработной платы; основные приемы организации работы исполнителей; назначение, сущность и режимы операций разделки;</p>	<p>Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Умеет: рассчитывать производственные рецептуры; определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; Знает: ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; понятие "унифицированные рецептуры"; требования к соблюдению массы штучных изделий; сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке; режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;</p>	<p>Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен</p>

	<p>виды технологических потерь и затрат на производстве;</p> <p>нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;</p> <p>причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;</p> <p>понятие "выход хлеба";</p> <p>способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;</p> <p>способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;</p>	
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства</p>	<p>Умеет:</p> <p>эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p> <p>Знает:</p> <p>правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;</p> <p>правила безопасной эксплуатации оборудования;</p> <p>правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве</p>	<p>Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и</p>	<p>Выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен</p>

качество.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Критерии принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях. Показатели контроля, оценки и коррекции результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства полуфабрикатов	Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществление эффективного поиска и использования необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения	Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация готовности брать на себя ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Опрос, доклад, решение задач, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен