

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Специальность:

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника:

Техник-технолог

Производство хлеба и хлебобулочных изделий: Рабочая программа профессионального модуля. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий по 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:

согласована с представителями работодателей:

Директор ООО «Пир Фэмили», совладелец ресторана «Брассерия Leuven», партнёр GaripovRestFamily _____ И.Х. Мирзиев

Бренд-шеф ООО «Бахетле» _____ И.И. Галиев



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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»..	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля	6
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
2.1 Программа экзамена по модулю.....	9
2.2. Критерии оценки.....	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля 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 в структуре основной профессиональной образовательной программы

«Производство хлеба и хлебобулочных изделий» относится профессиональным модулям (ПМ.02) и включает МДК 02.01 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности). Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 560 часов.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

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.

Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Программа экзамена по модулю

Программа экзамена по модулю включает требования и критерии оценки знаний.

Экзамен по модулю проводится в аудитории, в лаборатории.

Задание включают теоретические вопросы, решения ситуационных задач с учетом профессиональных компетенций. Для выполнения практического задания по приготовлению изделия используется помещение лаборатории учебного заведения. Производство лаборатории оснащено всеми видами теплового, электрического, механического оборудования и всем инвентарем.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

2.2. Критерии оценки

- «отлично» - теоретическое содержание междисциплинарного курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой задания выполнены;

- «хорошо» - теоретическое содержание междисциплинарного курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные рабочей программой задания выполнены, некоторые из выполненных заданий содержат незначительные ошибки;

- «удовлетворительно» - теоретическое содержание междисциплинарного курса освоено частично, но пробелы не носят систематического характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство, предусмотренных рабочей программой заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «неудовлетворительно» - теоретическое содержание междисциплинарного курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство, предусмотренных рабочей программой заданий не выполнено.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Метод оценки
---	--	---------------------

<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Контролирование качества сырья и готовой продукции; Проведение анализа качества сырья в соответствии с нормативной документацией; Грамотность и обоснованность выбора технологического процесса по результатам контроля сырья и рекомендации для его оптимизации</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Составление технологической последовательности производства различных видов хлеба и хлебобулочных изделий; Составление технологических схем в соответствии с заданными параметрами</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Расчёт производственных рецептур: определение расхода сырья; определение потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<p>Осуществление эксплуатации основных видов оборудования при производстве различных видов хлеба и хлебобулочных изделий; Осуществление контроля за соблюдением правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</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>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 2.</p>	<p>Выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка</p>

<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Критерии принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях. Показатели контроля, оценки и коррекции результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства полуфабрикатов</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Осуществление эффективного поиска и использования необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

потребителями.		
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	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;