



Министерство образования и науки Челябинской области

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Челябинский государственный промышленно-
гуманитарный техникум имени А.В. Яковлева»**

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 19137 «ТЕСТОВОД»
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 29862F3955A81934C1E4F5B198B315B0
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 02.08.2023 до 25.10.2024

Челябинск
2024г.

ОДОБРЕНА
На заседании

_____ ЦК
Протокол № _____
«__» _____ 20__ г

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по практике
_____ Г.Н. Любченко
«30» августа 2024 г

Рабочая программа основной программы профессионального обучения по профессии 19137 «Тестовод» программы профессиональной подготовки (*повышение квалификации*) разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования, в соответствии с примерной профессиональной программой повышения квалификации 19137 «Тестовод» для профессиональных образовательных организаций 2024 г. и рабочим учебным планом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий утвержденным директором Техникума

Авторы:

Белюсова Г.П.- преподаватель ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева»
Власова Е.Н. – методист ГБПОУ «ЧГПГТ им. А.В. Яковлева»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДГОТОВКИ 19137 ТЕСТОВОД

Пояснительная записка

1.1 Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов без изменения уровня образования.

- Программа предназначена для освоения профессии рабочего 19137 Тестовод и разработана в соответствии с:
- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск № 51, утвержденным Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;
- профессиональным стандартом «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н).
- спецификацией стандартов WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции
- «Хлебопечение».

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ

Обучение сочетает теоретическое обучение и практическое.

Теоретический курс обучения в объеме - 148 ч.

Практический курс обучения в объеме – 172ч.

Квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на практическое обучение.

1.3 Область применения программы

Программа профессионального обучения программы повышения квалификации 19137 Тестовод используется в профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.4 Место профессиональной программы в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к дополнительным профессиональным программам, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальности. Изучение дополнительной профессиональной программы 19137 «Тестовод»

1.5. Перечень общих компетенций (ОК):

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.⁴

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.

ПК 2.5. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

ПК 2.6. Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности. Опыт работы не требуется.

1.6. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

контроля качества сырья и готовой продукции;
ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; ведение процесса хранения сырья;
эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Вариатив:

- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
- эксплуатации и обслуживания технологического и холодильного оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения.

уметь:

определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;
рассчитывать производственные рецептуры; определять расход сырья;
рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

- рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, уpek 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.

Вариатив:

- рассчитывать производственные рецептуры на хлебобулочные изделия, вырабатываемых по современным передовым технологиям;
- определять расход новых современных видов сырья;
- эксплуатировать основные виды высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных изделий;

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 «унифицированной рецептуры»;

-
-
-

назначение, сущность и режимы операции разделки;
сущность процессов, происходящих в тесте при выпечке;
режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;

виды технологических потерь и затрат на производстве;
нормы расхода сырья и выхода готовой продукции, 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 и сдобных 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.

Вариатив:

характеристику новых сырьевых ресурсов, используемых при производстве хлебобулочных изделий по
современным передовым технологиям;
ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием новых
сырьевых ресурсов;

- основы технологических процессов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием
новых сырьевых ресурсов;
- способы регулирования технологических процессов с использованием новых сырьевых ресурсов;
- виды, назначение и принцип действия современного технологического и холодильного оборудования,
используемого для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения;
- правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба и
хлебобулочных изделий;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ 19137 «ТЕСТОВОД»

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум»

«Согласовано»

« » _____ 2022г.

Утверждаю:
Директор ГБПОУ «ЧГПГТ им.
А.В.Яковлева»
_____ Е.Б.Валахов

Учебный план программы профессиональной подготовки по профессии 19137 Тестовод, 3 разряда

Цель: профессиональная подготовка

Категория слушателей: студенты, получающие среднее профессиональное образование по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок обучения: 320 часов

Режим занятий: 8 часов в неделю

Форма обучения: очная

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практич. занятия	
1	2	3	4	5	6
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	20		20	зачет
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	10		10	зачет
ОП.02	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	10		10	зачет
П.00	Профессиональный цикл				зачет
ПМ.00	Профессиональные модули				
ПМ.01	Разложение и выращивание дрожжей	16	8	8	зачет
МДК.01.01	Технология производства дрожжей	16	8	8	зачет
ПМ.02	Приготовление теста	54	20	34	зачет
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	26	10	16	зачет
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	28	12	16	зачет
ПМ.03.	Разделка теста	50	20	30	зачет
МДК.03.01.	Технология деления теста, формирование типовых заготовок	22	10	12	зачет
МДК.03.02.	Технология разделки мучных кондитерских изделий	28	10	18	зачет
УП.00	Учебная практика (производственное обучение)	100		100	зачет
ПП.00	Производственная практика	72		72	зачет
ИА.00	Итоговая аттестация	8		8	Диф.зачет
	Всего	320		320	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

[illegible]

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине ОП.01. «Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Пищевые вещества				-
2	Микробы и их значение				-
3	Пищевые отравления, их профилактика				-
4	Основы гигиены и санитарии				
	ИТОГО:				Зачет

Рабочая программа дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания.

Химический состав человека. Обмен веществ и энергии.

Режим питания. Факторы, влияющие на усвояемость пищи

Понятие о микробах. Общая характеристика основных групп микроорганизмов и процессов их жизнедеятельности. Микробы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Понятие о брожении, использование в пищевой промышленности и общественном питании (брожение теста, квашение капусты и т.д.).

Факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов.

Понятие о патогенных микроорганизмах. Бактерионосительство: опасность бактерионосителей, работающих в предприятиях общественного питания.

Пищевые инфекции: источники инфицирования продуктов. Профилактика пищевых инфекций.

Общие понятия о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения: токсикоинфекция и интоксикация.

Пищевые отравления небактериального происхождения. Отравления несъедобными продуктами растительного и животного происхождения. Меры профилактики.

Глистные заболевания. Причины заражения. Меры предупреждения

Понятие о гигиене труда работников предприятий общественного питания.

Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам.

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Практическая работа: Определение химического состава и калорийности

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по дисциплине ОП.02 «Экономические и правовые основы
профессиональной деятельности»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Потребности. Свободные экономические блага. Основные экономические проблемы. Ограниченности ресурсов. Факторы производства.				-
2	Государственный бюджет. Государственный долг.				-
3	Основы налоговой системы				-
4	Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики				-
5	Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота				-
6	Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, источники формирования				-
	ИТОГО:				Зачет

Рабочая программа дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Введение. Основные экономические проблемы. Ограниченности ресурсов. Типы экономических систем. Факторы производства. Заработная плата. Формы оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда. Прибыль. Структура Прибыли. Планируемые прибыли. Рентабельность. Рента. Земельная рента. Научные подходы к категории процент. Основные теории происхождения процента. Расчет факторов производства

Понятие государственного бюджета. Основные статьи доходов государственного бюджета. Структура бюджетных расходов. Дефицит и профицит государственного бюджета. Государственный долг и его структура. Налоги. Система функционирования налоговых органов. Принципы и методы построения налоговой системы. Понятия налогов. Виды налогов. Расчет различных видов налогов

Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Предпринимательство: понятие, виды предпринимательства: производственное, коммерческое, финансовое

Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота. Производственная программа, товарооборот: понятие, содержание, назначение. Виды и состав товарооборота предприятия общественного питания

Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, источники формирования. Показатели и виды прибыли. Рентабельность: понятие, порядок определения. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность

П.00 Профессиональный цикл УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	ПМ 01 Разложение и выращивание дрожжей	16	
	МДК.01.01. Технология производства дрожжей		
Тема 1.1. Виды дрожжей	1 Виды дрожжей. Роль дрожжей как разрыхлителей. Активность дрожжей	0.5	
	2. Дрожжевое молоко. Его получение, свойства, применение.	0.5	
	3. Прессованные дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения	0.5	
	4. Сухие дрожжи. Требования к качеству, применение	0.5	
	Лабораторно-практическое занятие. Органолептическая оценка качества дрожжей	1	
	Самостоятельная работа. Быстровозводимые инстантные дрожжи. Биотехнологические свойства дрожжей. Технологическое значение дрожжей.	1	
	Всего	4	
Тема 1.2. Прием хранение и подготовка к производству дрожжей.	1. Условия и сроки хранения на складе скоропортящегося сырья	1	
	2. Приготовление дрожжевой суспензии	0.5	
	3. Значение активации	0.5	
	Лабораторно-практическое занятие. Определение кислотности и подъемной силы дрожжей.	1	
	Самостоятельная работа . Активация хлебопекарных дрожжей.	1	

	Способы активации дрожжей.		
	Всего	6	
Тема 1.3. Приготовление жидких дрожжей.	Применение и приготовление заварок	1	
	Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделению.	0.5	
	Использование жидких дрожжей. Сырье, применяемое для производства жидких дрожжей.	0.5	
	Приготовление жидких дрожжей по схеме.	1	
	Лабораторные работы	1	
	Самостоятельная работа . Виды заварок и их применение Приготовление жидких дрожжей	2	

ПМ.02. Приготовление теста			2
МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		26	5
Тема.1.1 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	1.Способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе.	2	2
	2.Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста.	2	
	3.Приготовление пшеничного теста. Двухфазные способы приготовления пшеничного теста(традиционный опарный способ, на большой густой опаре на жидкой опаре). Однофазные способы приготовления пшеничного теста (безопарный и ускоренный). Приготовление теста для улучшенных сортов хлебных изделий. Приготовление слоенного дрожжевого теста. Приготовление теста для сдобных изделий.	4	
	4.Приготовление ржаного теста. Приготовление ржаного- пшеничного на жидкойзакваске. Приготовление теста на густой закваске. Приготовление теста для заварных сортов хлеба. Ускоренный способ приготовления теста с использованием улучшителей сухих заквасок.	2	
	Практическая работа		
	1.Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры	0.5	
	2.Приготовление теста на густой опаре для батона нарезного. Определение органолептических показателей качества полуфабрикатов после замеса и после брожения	0.5	
	3.Приготовление безопарным способом для булочки домашней.	1	
	4.Приготовление пшеничного теста традиционным опарным способом собминкой.	2	
	5.Приготовление теста на большой густой опаре.	2	
	6.Приготовление теста на жидкой опаре для хлеба первого сорта.	2	2
	7.Приготовление ржаного теста на жидкой закваске.	2	
	8.Приготовление теста ускоренным способом для сдобных изделий.	2	
	9.Приготовление теста для заварных сортов хлеба.	2	
	10.Приготовление слоенного дрожжевого теста.	2	
МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских		28	

изделий			
Тема 1.1 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	1.Виды бездрожжевого теста. Способы разрыхления.	1	
	2.Оборудование и инвентарь для приготовления теста и полуфабрикатов.	1	
	3.Сдобное пресное тесто и изделия из него.	1	
	4.Вафельное тесто и изделия из него.	1	
	5.Слоеное пресное тесто и изделия из него.	1	
	6.Воздушное и воздушно-ореховое тесто.	1	
	7.Заварное тесто и изделия из него.	1	
	8.Бисквитное тесто и изделия из него.	1	
	9.Песочное тесто и изделия из него	1	
	10.Пряничное тесто и изделия из него	1	
	Практическая работа	3	
	1 Приготовление слоеного пресного теста	3	
	2 Приготовление воздушного теста полуфабриката	3	
	3 Приготовление теста для заварного полуфабриката	3	
	4 Приготовление бисквитного полуфабриката	3	
	5 Приготовление теста для песочного полуфабриката	3	
	6 Приготовление пряничного теста (сырцовый способ)	3	
ПМ.03 Разделка теста		22	
МДК.03.01 Технология деления теста, формирование типовых заготовок	Содержание учебного материала		
	Деление теста на куски. Назначение и сущность операции. Тестоделительные машины, их классификация, устройство и принцип действия. Безопасные условия работы.	2	2

	Расчет массы тестовой заготовки.	2	2
	Округление кусков теста. Назначение и сущность операции. Типы тестоокруглителей их устройство и принцип действия. Безопасные условия работы.	2	2
	Предварительная расстойка и формование тестовых заготовок. Назначение и сущность операций. Оборудование применяемое для предварительной расстойки. Тестоукаточные машины, их устройство и принцип действия. Безопасные условия работы.	2	2
	Окончательная расстойка тестовых заготовок. Назначение и сущность операции. Устройство расстойных шкафов и принцип их действия. Безопасные условия работы.	1	2
	Отделка поверхности тестовых заготовок.	1	2
МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	Понятие разделки теста. Операции разделки теста. Особенности разделки теста для различных видов хлебобулочных изделий. Формовой хлеб. Подовый хлеб. Булочные изделия.	2	2
	Особенности разделки теста для различных видов хлебобулочных изделий. Сдобные изделия. Слоеные изделия. Замороженные полуфабрикаты.	2	2
	Мероприятия по устранению прилипания теста к рабочим поверхностям оборудования в процессе его разделки. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования.	2	2
	Практические занятия	10	
	1. Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных изделий.	2	
	2. Изучение устройства и принципа действия тестоделительных машин различных видов.	2	
	3. Изучение устройства и принципа действия тестоокруглительных машин	2	

	различных видов.		
	4. Изучение устройства и принципа действия машин для раскатки слоеного теста, тестовых заготовок.	2	
	5. Составление в виде таблицы классификации тестоокруглительных машин по характеру движения несущего органа, устройству обрабатываемых поверхностей.	2	

	11. Разработка мероприятий, предотвращающих снижение качества хлеба при черствении.	4	2
	12. Разработка мероприятий по предупреждению возникновения и развития болезней хлеба.	4	2
	13. Разработка мероприятий по предупреждению возникновения дефектов хлеба и хлебобулочных изделий по стадиям технологического процесса.	4	2
	14. Разработка рекомендаций по оптимизации процессов хранения изделий по результатам контроля.	4	2
	Учебная практика Виды работ 1. Осуществление отбора проб полуфабрикатов для проведения качественного анализа. 2. Осуществление отбора проб готового хлеба и хлебобулочных изделий для проведения качественного анализа. 3. Проведение оценки качества полуфабрикатов. 4. Проведение оценки качества готового хлеба и хлебобулочных изделий. 5. Ведение производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Подбор технологических операций и режимов для различных групп изделий, в зависимости от показателей качества.		

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по разделу «Производственное обучение»

№ п/п	Темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
	Учебная практика	100	8	92	
1	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.	8	8	-	-
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	92	-	92	-
	Производственная практика	72	4	68	
3	Инструктаж по технике безопасности на предприятии	4	4	-	-
4	Выполнение заданий и инструкций тестовода по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных мучных кондитерских изделий	68	-	68	
	ИТОГО	172	12	172	Кв. экзамен

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ 19137 «ТЕСТОВОД»

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения 1	Вид занятий 2	Наименование оборудования, программного обеспечения 3
Кабинет Технологии производства хлебобулочных изделий	Теоретические занятия	-Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 15 шт.; -компьютер, МФУ - маркерная доска;
Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»	Практические занятия	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> - аппарат шоковой заморозки, - тестораскаточная машина, - блендер ручной Braun 4200-MQ9005X - весы настольные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30 - микроволновая печь, - миксеры планетарные, - плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 3,5 - тестомесильные машины, - шкафы пекарские, - шкафы расстоечные, -шкафы холодильные - шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P <u>Инструменты:</u> производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки <u>Расходные материалы:</u> губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки
Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»	Производственное обучение/ практика	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> - аппарат шоковой заморозки, - тестораскаточная машина, - блендер ручной Braun 4200-MQ9005X - весы настольные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30 - микроволновая печь, - миксеры планетарные, - плита индукционная т.м. EКСI серии

		IPD, мод. IPD 3,5 - тестомесильные машины, - шкафы пекарские, - шкафы расстоечные, - шкафы холодильные - шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P <u>Инструменты:</u> производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, ситечки, скребки <u>Расходные материалы:</u> губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки
Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»	Итоговая аттестация — Квалификационный экзамен	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> - аппарат шоковой заморозки, - тестораскаточная машина, - блендер ручной Braun 4200-MQ9005X - весы настольные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5 - машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30 - микроволновая печь, - миксеры планетарные, - плита индукционная т.м. ECSI серии IPD, мод. IPD 3,5 - тестомесильные машины, - шкафы пекарские, - шкафы расстоечные, - шкафы холодильные - шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P <u>Инструменты:</u> производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, ситечки, скребки <u>Расходные материалы:</u> губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ОППО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Требования к материально-техническим условиям

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом. Она соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация программы осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация производства»:

- наглядные пособия (планшеты, плакаты, посуда, приборы);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственные столы, производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновая печь, холодильное оборудование, весы электронные, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов,

Технические средства обучения:

Оборудование учебной базовой столовой:

- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Производственное обучение осуществляется на предприятиях соответствующего профиля.

6.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис. – 9-е изд. стер. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 304с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования/ В.П.Золин. — 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2017 . – 320 с.

3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования / З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. — 4-е изд.,стер. — М.: ИЦ Академия, 2016. — 272с.

4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. — 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. — М.: ИЦ Академия, 2016. — 272с.

Дополнительная литература:

1. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб.пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2007. - 144 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб пособие для сред.проф. образования. 3-е издание, дополненное / З.П. Матюхина. – М: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.

3. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, рабочая тетрадь в 2-х частях / Н.И Дубровская. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 68с.

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29

2. Общественное питание. Справочник кондитера. — М.: Экономические новости, 2003

3. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практическом экзамене
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, согласно заданному условию; - продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями; - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса, брожения, расстойки	Экспертная оценка на практическом экзамене; экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен (квалификационный).
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и	- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по	Экспертная оценка на практическом экзамене; экзамен по междисциплинарному

хлебобулочных изделий.	заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть; - оформлена учетно-отчетной документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.	курсу; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации на АСС «Хлебопек». - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.	Экспертная оценка на практическом экзамене; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.

ПК 2.5. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.	- разработан пакет нормативно-технической документации и произведен расчет выхода на хлеб, вырабатываемый по современным инновационным технологиям, с использованием АРМ «Технолог-Хлебопек»; - составлена таблица способов ведения технологических процессов для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям; - продемонстрирован технологический процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.	Экспертная оценка на практическом экзамене; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).
ПК 2.6. Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологического и холодильного оборудования	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба, вырабатываемого по современным инновационным технологиям; - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлебобулочных изделий из замороженного теста; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству хлеба и хлебобулочных изделий, вырабатываемых по современным инновационным технологиям по заданной ситуации на АСС «Хлебопек».	Экспертная оценка на практическом экзамене; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	• выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; -оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	• информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),	-демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с	Деловые игры-моделирование социальных и

за результат выполнения заданий.	заданными условиями.	профессиональных ситуаций.
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы профессионального мастерства Олимпиады
ОК 10.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Своевременность постановки на воинский учет Проведение воинских сборов