ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО	**СОГЛАСОВАНО**	**УТВЕРЖДАЮ**
на заседании ПЦК ПЦ	Управляющий	Директор
протокол **№ 7**	ИП Клют К.А.	ГБПОУ НСО «НРК»
от « 06 » июня 2022 г.		
Председатель ПЦК ПЦ	_____/ В.Е. Шляк /	_____/ П.Г. Чикинёв /
_____/С.А. Спецов /	« 07 » июня 2022 г.	« 07 » июня 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

для профессии
43.01.04 Повар судовой

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00CF529EC92605A990E140D40C2470A296
Владелец: Чикинёв Павел Георгиевич
Действителен: с 17.06.2022 до 10.09.2023

Новосибирск, 2022 г.

Рабочая программа **профессионального модуля ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий** разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой , относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»;
- Методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания и плана воспитательной работы на основе примерной рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования), утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 января 2022 г. N П-7, разработанные Центром содержания и оценки качества СПО.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский речной колледж».

Разработчик: Павловская Галина Геннадьевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов.

Квалификационная категория: высшая.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 10

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 15

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВПД) 20

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) и входит в профессиональный цикл. Составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 726 (ред. от 09.04.2015) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ВЫПЕЧКА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

Формирования общих компетенций (ОК):

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации в сфере обслуживания, при освоении профессии 43.01.04 Повар судовой. Уровень образования - основное общее образование. Опыт работы не требуется.

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

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

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

иметь практический опыт:

- выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания;

уметь:

- оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;
- использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;
- замешивать, резать и формовать тесто;
- контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;
- контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;
- следить за готовностью хлебобулочных изделий;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий;

знать:

- виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья;
- классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе;
- ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;
- санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба;
- нормы выхода изделий;
- технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции;
- особенности выпечки хлеба на судах;
- алгоритмы технологических расчётов;
- условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 546 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа, в том числе ЛПЗ – 20 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

учебной практики – 108 часов (дифференцированный зачет);
производственной практики (дифференцированный зачет) – 360 часов.

Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена – 6 часов (не входит в объем часов профессионального модуля).

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Освоение содержания профессионального модуля ПМ.04 «Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий» обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания по профессии 43.01.04 Повар судовой:

Код	Личностные результаты (дескрипты)
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.04 . Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			***Практика***	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**Учебная,** часов	***Производственная,*** *часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК - 4.1 **ОК. 1-7** **ЛР 4,7,8, 9,10,11**	**Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба** **Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий**	**309** **201**	**34** **18**	10 10	**17** **9**		
	Производственная практика, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*						*(повторить число)*
	Всего:	***546***	***52***	*20*	***26***	***108***	***360***

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 . Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1, ПМ .04 Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий			**32**	
МДК 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий				
Тема 1.1 Подготовка кондитерского сырья к производству **ПК 4.1** **ОК. 1-7** **ЛР 4,7,8, 9,10,11**	**Содержание**		**6**	
	1.	Мука, крахмал, сахар, мед, патока. Краткая характеристика, состав, применение, технологические операции по подготовке к использованию. Яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты. Краткая характеристика, состав, применение. Обработка яиц. Масло, маргарин, жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы. Краткая характеристика, состав, применение, технологические операции по подготовке к использованию.	2	2
	2.	Мясные и рыбные продукты. Краткая характеристика, состав, применение, технологические операции по подготовке к использованию. Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества, орехи, мак. Краткая характеристика, состав, применение, технологические операции по подготовке к использованию.	2	2
	3.	Полуфабрикаты для изделий из дрожжевого теста: фарши, начинки, варенье, повидло, джем.	2	2
Тема 1.2 Технологическое оборудование, используемое для приготовления кондитерских изделий **ПК 4.1** **ОК. 1-7** **ЛР 4,7,8, 9,10,11**	**Содержание**		**4**	
	1.	Просеивательные машины. Устройство, принцип действия. Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	2
	2.	Тестомесильные, тестораскаточная машины. Устройство, принцип действия. Правила безопасного использования технологического оборудования. Взбивальные машины. Устройство, принцип действия. Правила безопасного использования технологического оборудования	2	2

Тема 1.3 Дрожжевое тесто и изделия из него **ПК 4.1** **ОК. 1-7** **ЛР 4,7,8, 9,10,11**		**Содержание**	**24**	
	1.	Значение изделий из муки в питании. Классификация теста. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов. Разрыхлители теста (химические, хлебопекарные дрожжи) Способы разрыхления теста (биологический, химический, механический, комбинированный).Сущность процессов, происходящих при замесе и выпечке теста.	2	2
	2.	Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения	2	2
	3.	Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Жарка изделий в жире. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий.	4	2
	4.	Технологический процесс производства хлеба, выпекаемых на судах. Ассортимент хлеба. Особенности выпечки хлеба на судах.	4	2
	Лабораторная работа №18,19		10	2
		Составление технологических карт на изделия из дрожжевого теста. Приготовление изделий из дрожжевого теста (опарного и безопарного)		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Рассчитать технологическую карту приготовления пирожков печёных с мясным фаршем. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** 1. Сочетание компонентов при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Оформление технологической документации по приготовлении простых хлебобулочных изделий. 3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем) 4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. 5. Составление схем приготовления изделий из дрожжевого теста.			17	
Учебная практика **Виды работ:** - проверять органолептическим способом качество сырья используемого при приготовлении изделий; - рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий;				2

- оценивать качество изделий; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия; - замешивать, резать и формовать тесто; - контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке; - соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении изделий; - правила проведения бракеража; - правила хранения хлебобулочных изделий; - температурный режим хранения; **Производственная практика** **Виды работ:** - подготовка сырья для приготовления дрожжевого теста; - приготовление и оформление хлебобулочных изделий.				2
Раздел 2, ПМ .04 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий			**16**	
МДК 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий				
Тема 2.1 Приготовление мучных кондитерских изделий **ПК 4.1** **ОК. 1-7** **ЛР 4,7,8, 9,10,11**	**Содержание**		6	
	1.	Песочное тесто. Изделия из песочного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Сдобное пресное тесто. Изделия из сдобного пресного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий..	2	2
	2.	Изделия из пресного слоёного и дрожжевого слоёного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска. .	2	2
	3.	Изделия из бисквитного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления. Отпуска изделий из бисквитного теста (бисквита основного и масляного). Процессы, происходящие при замесе, выпечке бисквитного теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты бисквитных полуфабрикатов, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий. Изделия из заварного теста. Ассортимент. Технологический процесс	2	2

		приготовления. Отпуска изделий из заварного теста. Процессы, происходящие при замесе, выпечке заварного теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты бисквитных полуфабрикатов, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий. Правила проведения бракеража.		
	Лабораторная работа № 20, 21		10	
	1. 2.	Составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий. Приготовление кондитерских изделий		2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 04 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** 1. Сочетание компонентов при приготовлении кондитерских изделий. 2. Оформление технологической документации по приготовлению кондитерских изделий. 3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем) 4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. 5. Составление схем приготовления изделий.			- 9	
Учебная практика. Виды работ: - проверять органолептическим способом качество кондитерских изделий; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий; - оценивать качество кондитерских изделий; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении изделий; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении кондитерских изделий; правила проведения бракеража; правила хранения и охлаждения изделий; - температурный режим хранения; **Производственная практика**. **Виды работ:** подготовка сырья для приготовления кондитерских изделий; приготовление и оформление кондитерских изделий.				2 2
Комплексный экзамен по модулю (не в составе объема часов)			*6*	
дифференцированный зачет по УП. ПП (в составе объема часов)			*2*	
Всего аудиторных занятий			***52***	
ЛПЗ			*20*	
Практики			***468***	
Самостоятельной работы			***26***	
Всего			**546**	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Товароведение пищевых продуктов», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение пищевых продуктов» предполагает:

- столы учащихся с учетом возрастных особенностей;
- стол преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;
- доска учебная;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи).

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- компьютер с учебными программами;
- видеофильмы, видеоролики приготовления различных блюд.

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий: «Микробиологии, «Гигиены труда и производственной санитарии», «Оборудование и инвентаря камбуза и производственных помещений», учебной мастерской - «Камбуз».

Оборудование мастерской и рабочих мест:

- производственные столы;
- электроплиты и др. производственное электрооборудование;
- комплекты: посуды, инвентаря, инструментов;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лабораторий и рабочих мест:

- производственные столы;
- электроплиты и др. производственное электрооборудование;
- комплекты: посуды, инвентаря, инструментов;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено. Проведение учебной практики осуществляется: в мастерской, лаборатории и на объектах по направлению деятельности в том числе на учебно-производственном судне Колледжа. Итогом учебной практики является освоение соответствующих профессиональных

компетенций и прохождение испытаний в форме дифференцированного зачета, обеспеченного заданиями практикоориентированного характера.
Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Лабораторные работы проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по оценки качества сырья, по технологии приготовления, оформления, отпуска и оценке качества кулинарной продукции. Лабораторные работы проводятся в учебном кулинарном цехе. Форма организации учащихся на лабораторной работе групповая (бригадами по 2-5 человек).

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно. Прохождение производственной практики осуществляется на производственных объектах по направлению профессиональной деятельности в том числе на береговых объектах и объектах водного транспорта.

4.2 Информационное обеспечение обучения

4.2.1 Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных. Мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. М6 Издательский центр «Академия» 2018 г.;
2. Анфимова. Н.А., Татарская Л.А. Кулинария «повар, кондитер» – М.: Изд. Центр «Академия» 2018 г.;
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.:ПрофОбрИздат 2019 г.;
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. «Охрана труда в пищевой промышленности, в общественном питании и в торговле » – М.: Изд. Центр «Академия» 2019 г.;
5. Усов В.В «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М.:ПрофОбрИздат 2019 г.;
6. Матюхина З.П.., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» М.:ПрофОбрИздат 2018 г..

Дополнительные источники:

1. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания АСК 2021г.;
2. Отечественные журналы (выписка 2021 - 2022 г.г.):
   - «Общественное питание»;
   - «Приятного аппетита»;
   - « Скатерть самобранка».

4.2.2 Интернет – ресурсы (электронные издания)

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Качественному освоению модуля **ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий,** способствует предварительное изучение учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии; ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания, а также профессиональные модули ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов; ПМ.02 Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Основой для проектирования содержания, тем и разделов являются МДК 04.01 Технология выпеки хлеба и хлебобулочных изделий.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий – разбор конкретных производственных ситуаций, групповые дискуссии в сочетании с внеаудиторной работой. Для качественного освоения модуля предусмотрено проведение консультаций как групповых, так и индивидуальных.

Учебная практика проводится, рассредоточена в учебной столовой, на учебном судне. Учебная практика проводится параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий». Производственная практика проводится концентрировано на предприятиях разных форм собственности, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Конечные результаты обучения конкретизированы в виде компетенций, умений, навыков и приобретаемого практического опыта. Определенный объем времени, отведенный на вариативную часть, используется для увеличения объема времени с целью обновления содержания программы, учитывая запросы работодателей, особенности развития новых технологий и социальной сферы. Обучающимся обеспечивается эффективная самостоятельная работа в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны педагогов. В образовательном процессе при реализации компетентностного подхода предусматривается использование образовательных технологий с применением электронных образовательных ресурсов и нетрадиционных форм обучения для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, их личностных качеств.

Изучение теоретического курса профессионального модуля ПМ.04 Приготовление кулинарных блюд, осуществляется в учебных кабинетах, лабораторные работы проходят в учебной мастерской и лаборатории. Лабораторные работы организуются после основных тем модуля. Продолжительность лабораторной работы 2-4 часа. Консультации проводятся в групповой и индивидуальной форме.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля должно обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели общепрофессионального и профессионального циклов: основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии в пищевом производстве; физиология и гигиены питания с основами товароведения продовольственных товаров; техническое оснащение и организация рабочего места; экономические и правовые основы производственной деятельности; безопасность жизнедеятельности; организации службы на судне.

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.	1. Соблюдение технологической последовательности операций 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места 3. Демонстрация навыков замешивания, формовки теста 4. Определение качества продуктов органолептическим способом 5. Соблюдение правил хранения согласно санитарным нормам. 6. Умение контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке 7. Умение контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки 8. Умение рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции 9. Демонстрация навыков пользования сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия 10. Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля. Комплексный экзамен по модулю. Наблюдение (на практике, на практическом занятии) Экспертная оценка (на практике, на практическом занятии)

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

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	Выполнение творческих работ о роли блюд из овощей и грибов в организации здорового питания Участие в олимпиадах профессионального мастерства	Оценка творческих работ, олимпиадных заданий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Планирование собственной деятельности Разработка технологических карт, собственной рецептуры	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Выполнение заданий повышенной сложности, разрешение нестандартных рабочих ситуаций Само- и взаимооценка результатов деятельности	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Использование новых продуктов, технологий, оборудования. Поиск профессионально значимой информации из различных источников	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование Интернет-ресурсов для получения информации о новых продуктах, технологиях, оборудовании. Современное оформление меню	Оценка творческих работ и мультимедийных презентаций
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами, руководством, клиентами Взаимозаменяемость и взаимопомощь в производственном процессе	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Приготовление простых блюд в полевых условиях	Оценка на практических и лабораторных занятиях

Личностные результаты		
Личностные качества	**Формы деятельности**	**Формы оценки**
- соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. - Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. - демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания - беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания	субъективная оценка творческих работ, олимпиадных заданий, отношения к выполнению практических заданий, индивидуальным поручениям, выполнению самостоятельной работы, домашних заданий
- проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. - стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания	
- осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания	
- заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания	