**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**«АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЛЕИЙ**

2015 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена учебно-методического объединения технологических специальностей протокол № \_\_\_\_ от«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_ 2015 г Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Григорьева |  | УтвержденаДиректор ГБПОУ КК АТТС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2015 |

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приказ Минобрнауки РФ от 22.04.2014 N 373зарегистрирован Министерством юстиции 01.08.2014 рег. N 33402), укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Организация-разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Разработчик: \_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Матвеева

 преподаватель специальных дисциплин,

 ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.С. Прусевич

 преподаватель

 ГБПОУ КК АМТТ

 Квалификация по диплому:

 инженер – технолог

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.Ш. Абдулаева

 Директор ООО Кондитерский дом

 «Фабрикантъ»

 Инженер -технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 15 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля пм.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ» | 18 |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения примерной программы**

 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

 *код наименование*

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Выполнение работ по профессии «Пекарь» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 6.1. | Введение процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по всем технологическим фазам производства. |
| ПК 6.2. | Ведение процесса приготовления хлеба, хлебобулочных мучных кондитерских изделий с использованием технологического оборудования. |
| ПК 6.3. | Проверять качество выполненных работ. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| **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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | - осуществление замеса теста для хлебобулочных и кондитерских изделий;- осуществления формовки хлебобулочных изделий;- осуществления выпечки хлебобулочных изделий;- приготовления различных видов начинок, отделочных полуфабрикатов;- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий и кондитерских изделий;- *ведения процесса выработки диетического хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;**- работать помощникам пекаря в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации;**- презентации кондитерской продукции под руководством кондитера;* |
| **уметь** | - замешивать тесто для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий различными способами;- проводить разделку и формовку тестовых заготовок;- приготавливать различные виды отделочных полуфабрикатов, начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;- проводить расстойку тестовых заготовок; - контролировать работу расстойных шкафов;- проводить выпечку хлебобулочных, бараночных и сухарных и мучных кондитерских изделий;- контролировать работу печей;- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;- обеспечивать режимы работы оборудования для выработки изделий;- контролировать эффективное использование технологического оборудования;- контролировать санитарное состояние цехов и оборудования;**-** *приготавливать хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания;**- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;**- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос;**- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции;**- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос;* |
| **Знать** | - технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки;- способы отделки теста;- технологию создания рисунка из теста;- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; - способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; - факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; - производительность печи; - требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.- виды дефектов и способы их предупреждения и устранения;- назначение, устройство, принцип работы оборудования и приспособлений используемых в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, порядок их содержания;- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;- правила санитарии и личной гигиены;- правила и нормы охраны труда;**-** *сырье, используемое для диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;**- способы приготовления теста, разделки и выпечки диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;**- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;**- правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства;**- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;**- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской продукции, условиям их хранения;**- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской продукции;**- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской продукции с учетом соблюдения требований качества;**- пищевую ценность видов кондитерской продукции;**- принципы и приемы презентации кондитерской продукции.* |

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов***(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | **Практика**  |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | **внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа**  | **учебная,**часов | **производственная** часов*(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **всего,**часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | **в т.ч., курсовая проект (работа)\*,**часов | **всего,**часов | **в т.ч., курсовой проект (работа)**\***,**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 6.1.** **ПК 6.2.****ПК 6.3.** | **Раздел 1.** Технология приготовления теста для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разделка, выпечка. | **396** | **168****(80+*88*)** | 112(70+*42*) | - | **84****(40+*44*)** | - | **144****(108+*36)*** | **-** |
| **ПК 6.1.****ПК 6.2.****ПК 6.3.** | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | *108* |  | **108** |
|  | **Всего:** | **504** | **168** | **112** | **-** | **84** | **-** | **144** | **108** |

1. [↑](#footnote-ref-1)