**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 |  | Утверждена  Директор 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)