

**Программа учебного модуля дополнительных профессиональных программ для целей обеспечения потребностей в дополнительном профессиональном образовании персонала и внешних заказчиков ПОО, потребности в повышении квалификации и переподготовке рабочих и служащих на основе технологии проектного обучения**

**1. Название модуля:** Пекарь.

**2. Категория слушателей:** Лица, имеющие/получающие высшее и (или) среднее профессиональное образование и относящиеся к следующим должностям и /или группам занятий:

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии)
ОКЗ	190203	Пекарь
ОКЗ	7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет
ОКЗ	5120	Повар

**3. Цель освоение модуля:** совершенствование компетенций специалиста, необходимых для профессиональной деятельности и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации по изготовлению хлебобулочного стандартного ассортимента.

**4. Форма обучения:** Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

**5. Освоение модуля** предполагает достижение уровня квалификации в

соответствии с профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н.

## **6. Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией:

- Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.

## **7. Результаты обучения:**

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

### **знать:**

- ассортимент хлебобулочных изделий;
- методы приготовления хлебобулочных изделий;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при тепловой обработке.
- диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве хлебобулочных изделий из муки, а также их эффективные заменители;

### **уметь:**

- готовить по рецептурам хлеб и хлебобулочную продукцию;
- обеспечивать, поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей;
- подготавливать и дозировать сырье для приготовления теста;
- приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам;
- определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении;
- обслуживать оборудование для приготовления теста;
- производить деление теста на куски вручную и с помощью тестоделительных машин;
- производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- уметь регулировать режим расстойки полуфабрикатов

- определять готовность полуфабрикатов к выпечке;
- отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий;
- контролировать и регулировать режимы выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.

**иметь** (практический опыт):

- выпечки хлеба;
- контроля качества сырья и готовой продукции;
- умения работать с мало-рецептурными и высоко-рецептурными видами изделий;
- изготовления разных видов теста: для хлеба пшеничного, ржано-пшеничного и сдобных видов хлебобулочных изделий;
- изготовления хлебобулочных изделий разной формы и разных видов;
- презентации и продажи хлебобулочных изделий.

## 8. Учебный план

### 9. Календарный учебный график

Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)	Объем нагрузки, ч.	Учебные недели			
		1	2	3	4
1. Виды сырья. Основное и дополнительное сырье	4	4			
2. Расчет рецептур	8	8			
3. Последовательность и назначение отдельных технологических операций	2	2			
4. Технология приготовления теста	18		14	4	
5. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	20			10	10
6. Нормы и факторы, влияющие на выход готовой продукции	2				2
Промежуточная аттестация	4				4

## 10. Организационно–педагогические условия

### 10.1 Материально-технические условия реализации модуля

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Аудитория	Оборудована компьютером, проектором и

	экраном, учебные столы и стулья
Учебная пекарня	Стол производственный, весы, тестомесильная машина, расстойный шкаф, конвекционная печь
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	Дистанционное обучение в системе MOODLE
Канцелярские товары	Бумага для принтера, ручки шариковые
Инвентарь, инструменты, приспособления	Доска деревянная, формы и листы для выпечки, скалки, скребки, мерные кружки, рукавицы пекаря, металлические миски вместимостью 0,1; 0,2; 0,3; 2,0 ;5,0 литров.

### 10.2. Кадровые ресурсы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Руководитель проекта/куратор	Руководитель ресурсного центра
Разработчик контента	Преподаватель
Лектор	Преподаватель
Модератор	Преподаватель, мастер производственного обучения
Тьютор	Куратор

### 10.3. Учебно-методическое обеспечение модуля<sup>1</sup>

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник– М.: Академия, 2016.- 336с.
2. Цыганова Т.Б. //Технология и организация производства хлебобулочных изделий, Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. // Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента\ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.  
<https://ok.ru/video/5950473490>

<sup>1</sup> Здесь приводится список литературы, рекомендуемой слушателям для освоения программы, и интернет-источников, содержащих полезную информацию.

3. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ»

### **Электронные образовательные ресурсы:**

1. [https://www.youtube.com/watch?v=e\\_CoaztD9as](https://www.youtube.com/watch?v=e_CoaztD9as)
2. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ермилова С.В. СЭО 3.0– М.: Академия, 2017.

## **11. Оценка качества освоения модуля**

*11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по модулю:*

<b>Наименование разделов учебного плана</b>	<b>Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия<sup>2</sup></b>	<b>Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)</b>	<b>Размещение оценочных материалов<sup>3</sup></b>
Виды сырья. Основное и дополнительное сырье	ТА	«зачтено» / «не зачтено»	В системе MOODL
Последовательность и назначение отдельных технологических операций	ТА	«зачтено» / «не зачтено»	В системе MOODL
Технология приготовления теста	ВР	«зачтено» / «не зачтено»	Сайт колледжа
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	ВР	«зачтено» / «не зачтено»	Сайт колледжа
Нормы и факторы влияющие на выход	ТА	«зачтено» / «не зачтено»	Сайт колледжа

<sup>2</sup> Рекомендуется в этой графе указывать технологию и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия:

- ТА/ЗА – тест или задача с автоматизированной обработкой;
- ТР/ЗР – тест или задача с ручной проверкой;
- Р – на основе реферата или эссе с индивидуальной проверкой;
- ЭЗ – на основе подготовленного слушателем экспертного заключения (индивидуальная проверка);
- ГД – групповая дискуссия в аудитории или в интернет-пространстве;
- ПД - разработанные проекты документов;
- ВР - выполненные работы, изготовленные продукты и т.д.

<sup>3</sup> Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

готовой продукции			
Промежуточная аттестация по модулю <sup>4</sup>	ВР	«зачтено» / «не зачтено»	Сайт колледжа

### 11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля<sup>5</sup>:

Обучающийся должен изготовить 1 вид хлеба (на выбор).

Вид хлеба:

- ржано-пшеничный – формовой на большой густой закваске;
- пшеничный – подовый на традиционной опаре с надрезами;
- сдобный- подовый в виде плетенки с отделкой.

### 11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по модулю:

Критерии оценивания	Балл
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	0,5
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	0,5
Технологический процесс	1
Соблюдение последовательности этапов приготовления	2
Технические навыки: владение операцией деления, формования, расстойки, выпечки	2
Внешний вид	1
Пористость	2
Колер	2
Объем	0,5
Вес	0,5
<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>

<sup>4</sup> Указать форму промежуточной аттестации: экзамен, зачёт.

<sup>5</sup> Приводятся примеры контрольно-измерительных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий по выбору разработчиков модуля для всех оценочных средств, применяемых для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по модулю **Пекарь**. при получении не менее **8 баллов** за выполненную работу.