

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А.БУНИНА



"Утверждаю"
Директор института СПО
/Н.В.Моргачева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Базовый уровень подготовки

Форма обучения: **очная**

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности (ФГОС СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 г. № 341

Место дисциплины в структуре ППССЗ СПО МДК.05.01
Выполнение работ по профессии «Пекарь»

Учебная дисциплина Выполнение работ по профессии «Пекарь» входит в перечень дисциплин профессионального цикла.

Рабочая программа разработана на кафедре агротехнологий, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Зав. кафедрой: Зубкова Т.В.

Разработчик рабочей программы:

Преподаватель института СПО по кафедре агротехнологий,
хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Мамонтова Ю.Е.

Рецензент: Рецензент: к.с.-х.н., доцент Зубкова Т.В.

Содержание

- 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

1.2. Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы: междисциплинарный курс входит в профессиональный модуль ПМ.05 и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций ПК 1.1-1.2

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса - требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения МДК обучающийся должен:
иметь практический опыт:

- ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
- смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- отбраковки изделий;
- транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;
- проверки состояния лотков;
- смазки форм вручную.

уметь:

- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий;
- осуществлять смазку форм и листов:
- взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы
- вручную надрезать тестовые заготовки;
- укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,
- закатывать вагонетки в расстойные шкафы,
- наблюдать за режимом расстойки и выпечки;
- следить за режимом ошпарки бараночных изделий:
- наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:
- отбраковывать дефектные изделия;
- укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;
- отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние

вагонетки для загрузки;

-безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь

- рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;

- рассчитывать выход готовой продукции

знать:

-технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто- кондитерских изделий;

-способы раскладки тестовых заготовок на под печи , листы;

-методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;

-основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто- кондитерских изделий;

-параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий:

-продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности

-способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;

-способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер

- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их

- расчета и производительности печи;

-классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;.

-оборудование хлебохранилищ и экспедиций , виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.

- требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто- кондитерским изделиям.

Процесс изучения МДК направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данной специальности:

Выполнение работ по профессии «Пекарь» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.

ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий при наличии среднего (полного) общего или начального профессионального образования. Опыт работы не требуется.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 26 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

2.1. Объем и виды учебной работы междисциплинарного курса

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	26
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
Теоретические занятия	8
Практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
<i>реферат</i>	
<i>домашняя работа</i>	
<i>Промежуточная аттестация в форме тестовых заданий</i>	-

2.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса МДК.05.01 «Выполнение работ по профессии «Пекарь»

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.6	Раздел 1. Организация выпечки хлеба, хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий	177	118	48	-	59	-	-	-
	Учебная практика	108							-
	Производственная практика	144							
Всего:		429	118	48	-	59			-

2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ05

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 усвоения
1	2		3	4
МДК. 05.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий			26	
Тема 1.1 Организация выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание		4	
	1.	Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производств. Технологические процессы производства хлебобулочных изделий. Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, оборудования на предприятиях, производственного инвентаря, инструмента. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы на предприятиях хлебопекарного производства , правила электро- и пожаробезопасности. Правила пользования огнетушителем, оказание первой медицинской помощи при травмах. Теплофизические основы выпечки хлеба и организация производства в		2

		<p>пекарном отделении. Процессы, происходящие при выпечке хлеба. Установление массы тестовой заготовки. Мероприятия по устранению адгезии теста в процессе его разделки. Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; Понятие «Выход» хлеба и факторы, влияющие на выход. Упек, его зависимость от различных факторов, пути снижения упека. Определение готовности хлеба при выпечке.</p> <p>Режимы выпечки хлеба, булочных и сдобных изделий. Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей. Методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции Способы регулирования режимов выпечки в различных печах.</p> <p>Использование энерго – и ресурсосберегающих технологий выпечки хлеба. Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий Хлебопекарные формы для выпечки хлебных изделий. Обработка форм полимерными материалами. Санитарное содержание рабочих мест у печей. Способы раскладки тестовых заготовок на под печи, листы</p> <p>Классификация хлебопекарных печей. Основные элементы печного агрегата: генераторы тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, контрольно-измерительные приборы. Параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий</p> <p>Устройство. принцип действия тупиковых печей. Безопасные приёмы обслуживания оборудования. Устройство, принцип действия печей тоннельного типа.</p> <p>Устройство, принцип действия расстойно-печных агрегатов</p> <p>Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности</p> <p>Хранение хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Укладка готовых изделий в лотки, полки контейнеров (вагонеток).</p> <p>Отбраковка изделий по органолептическим показателям и массе изделий.</p> <p>Требования стандартов к установленной массе различных изделий. Сроки и</p>		
--	--	--	--	--

	Практические занятия		4	
	1	Печенье, пряники. Составление технологических схем по индивидуальным заданиям.		
	2	Вафли, слоеные бисквитные торты.Составление технологических схем по индивидуальным заданиям		
	3	Анализ е производственных ситуаций по подбору режимов выпечки бисквитных изделий		
	4	Анализ производственных ситуаций по причинам возникновения брака мучных кондитерских изделий .Меры по устранению брака мучных кондитерских изделий		
	5	Анализ должностных обязанностей пекаря мучных кондитерских изделий.		
	6	Анализ правил техники безопасности работы пекаря при выпечке мучных кондитерских изделий.		
	7	Расчет выхода печенья сахарного.		
		ИТОГО	26	
Самостоятельная работа			10	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1.Изучение учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий);				
2.Подготовка к практическим работам с использованием учебно-методической литературы, оформление практических работ;				
3.Составление таблицы показателей средней продолжительности выпечки и количестве изделий на поду хлебопекарных печей;				
4.Изучение технических характеристик технологического оборудования по выпечке хлебобулочных изделий;				
5.Составление теста «Безопасная эксплуатация оборудования по выпечке хлебобулочных изделий» и т.д.				
6.Составление теста по выпечке бараночных и сушке сухарных изделий.				
7.Подготовка доклада на тему: «Выпечка различных видов мучнисто-кондитерских изделий»				
8.Ознакомление с нормативно-технической документацией на новые виды хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий»				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование:

Персональный компьютер преподавателя

Экран для проектора

Мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - М.: ИЦ «Академия», 2014

2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2012

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья - М.: ИЦ «Академия», 2015

4. Основы расчёта оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий: уч. пособие/ Под общей ред. Ю.А. Калошина. – М.: Де Ли принт, 2012

5. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия . Состав.П.С. Ершов - СПб.: «Профи-информ», 2012.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

6. Проектирование хлебопекарных предприятий: Учеб.пособ . /Стабровская О.И. , Романов А.С. Марков А.С.- СПб.: Троицкий мост, 2011

7. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - М .: ИЦ «Академия», 2012

8. Пучкова Л.И. «Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства» -СПб.: ГИОРД, 2004

9. Л.Ф. Зверева, З.С. Немцова, Н.И. Волкова «Технология и теххимический контроль хлебопекарного производства» ,М.: Пищевая пром-сть, 1982

10. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий/Л.П. Пащенко ,Т.В. Санина и др.-М.: КолосС,2006

13 Хромеев В.М «Оборудование хлебопекарного производства», М.:Проф.Обр.Издат , 2000

14. А.В. Хабарова, З.Ф. Мальцева Сборник задач по технологии хлебопекарного производства – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982
15. Ковэн С. «Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам. 202 вопроса и ответа» ,2008
16. Хамельман Дж. Хлеб. Технология и рецептуры. - СПб.: профессия , 2012

Интернет-ресурсы

www.conditer.appo.ru

www.konditerprom.ru

www.hleb.net www.hleb-nn.ru

Каталог стандартов

<http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts>

База ГОСТ <http://www.igost.ru/>

Новые поступления стандартов <http://protect.gost.ru/>

Нормативная документация

ГОСТ Р 52189-2003 - Мука пшеничная хлебопекарная ГОСТ 54731-2011-Дрожжи хлебопекарные прессованные ГОСТ 30813-2002-Питьевая вода

ГОСТ Р 51574-2000 -Соль поваренная пищевая ГОСТ Р 52465-2005-Масло растительное

ГОСТ Р 52969-2008-Масло сливочное .Технические условия ГОСТ Р 52178-2003- Маргарин.

ГОСТ 28808-90 -Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов

ГОСТ 2077-84- Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшебнично-ржаной СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	-Соблюдение последовательности этапов определения готовности полуфабрикатов к выпечке. -точность и правильность определения органолептических и физико-химических показателей готовности полуфабрикатов в соответствии с технологической инструкции	решение ситуационных задач, наблюдение за деятельностью студента во время учебной практики и при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения и собеседования
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.	- точность соблюдения режимов выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий - обоснованность и правильность выбора режимов выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием для выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	наблюдение за деятельностью студента во время учебной и производственной практики, при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения наблюдение за деятельностью студента во время учебной и производственной практики, при выполнении практических работ, интерпретация результатов наблюдения