

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГБПОУ СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
КОММЕРЦИИ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**( для обучающихся образовательных организаций )**

г. Ставрополь 2019

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Организация-разработчик: ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции».

Разработчики:

Горбачева Алла Алексеевна – преподаватель специальных дисциплин, образование высшее, инженер-технолог хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности.

Джумакаева Фаина Асхатовна – преподаватель специальных дисциплин

Храновсакая Фалентина Стефановна- преподаватель специальных дисциплин

Рекомендована: Методическим советом ГБОУ СКСТиК

Заключение совета № 1 от «30» августа 2018 г.

Согласовано:

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Н.И. Лапчинская

«\_» \_\_\_\_\_ 2018г.

## Содержание

	стр.
1. Паспорт программы	4
2. Результаты освоения программы	6
3. Структура и содержание программы	9
4. Условия реализации программы	12
5. Контроль и оценка результатов программы	14

# **1. Паспорт программы**

## **«Современные технологии в хлебопекарном производстве»**

### **1.1. Область применения программы**

Программа программы (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Инновационные технологии в хлебопечении»** (ПК):

ПК 1.1 Ставить задачу по совершенствованию ассортимента;

ПК 1.2 Организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий;

ПК 1.3 Обеспечивать профессиональную эксплуатацию современного технологического оборудования;

ПК 1.4 Применять рациональные способы приготовления теста.

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовке работников в области технологии производства хлебобулочных изделий при наличии среднего (полного), общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

#### **Иметь практический опыт:**

- контроля качества поступающего сырья на производство;
- контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий;
- использования современных способов приготовления теста из различных видов муки и нетрадиционных видов сырья;
- использовать современное технологическое оборудование.

**уметь:**

- самостоятельно ставить задачу по совершенствованию ассортимента хлебобулочных изделий;
- организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- профессионально эксплуатировать современное технологическое оборудование;
- применять основные принципы рационального способа приготовления теста;
- применять знания новейших достижений в производстве функциональных видов хлеба;
- самостоятельно рассчитывать рецептуры хлебобулочных изделий с учетом особенностей технологического процесса.

**знать:**

- современное состояние и тенденции развития ассортимента хлебобулочных изделий в России и за рубежом ;
- основные пути совершенствования ассортимента;
- основные требования и нормативные документы на новые виды и сорта основного и дополнительного сырья;
- технологические свойства сырья и методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- современные способы приготовления теста;
- современные инновационные технологии в хлебопечении.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы**

**Теоретическая подготовка-12 часов.**

**Практическая подготовка - 24 часа.**

**Самостоятельная подготовка-18 часов.**

## 2. Результаты освоения программы

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видов профессиональной деятельности: **Иновационные технологии в хлебопечении**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Ставить задачу по совершенствованию ассортимента
ПК1. 2	Организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий
ПК 1.3	Обеспечивать безопасную эксплуатацию современного технологического оборудования
ПК 1.4	Применять рациональные способы приготовления теста
ОК 1	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 2	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 3	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 4	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 5	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.



### 3. Структура и содержание программы

#### 3.1 Тематический план программы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа		
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		Всего, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>ПК 1-4</b>	Раздел 1. Инновационные технологии в хлебопечении, часов	12	12		-	2	-
	Практика	24	-	24	-	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>720</b>	<b>12</b>	<b>720</b>	-	<b>2</b>	-



### 3.2 Содержание обучения по программе «Современные технологии в хлебопекарном производстве»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Инновационные технологии в хлебопечении			
Тема 1.1 Пути модернизации хлебопекарной промышленности. Тенденции развития ассортимента хлебобулочных изделий в России и за рубежом.	Содержание	2	1
	1 Состояние и пути модернизации хлебопекарной промышленности.	1	
	2 Тенденции развития ассортимента хлебобулочных изделий в России.	1	
Тема 1.2 Система обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	Содержание 1. Система обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	2	1
Тема 1.3 Новые виды основного и дополнительного сырья. Подготовка к производству	Содержание	2	1
	1 Новые виды и сорта основного сырья.	1	
	2 Новые виды и сорта дополнительного сырья..	1	
	3 Подготовка новых видов сырья к производству. Гигиенические требования.	1	
Тема 1.4. Классификация пищевых добавок и улучшителей для производства хлебобулочных изделий. БАД	Содержание	2	
	1 Классификация добавок и улучшителей для хлебобулочных изделий.	1	
	2 Биологически активные добавки. Область и целесообразность применения.	1	

Тема 1.5 Современные способы приготовления теста	Содержание		2	
	1	Пути интенсификации приготовления теста.	1	
	2	Технологии ускоренных способов приготовления теста. Приготовление пшеничного теста на новых видах заквасок., в т.ч. пробиотических.	1	
	3	Однофазные способы приготовления ржаного теста.		
Тема 1.6. Новые технологии и оборудование для производства хлебобулочных изделий	Содержание			
	1	Технология приготовления сбивного хлеба, в т. ч. бездрожжевого.		
	2	Технология задержанной расстойки. Паровые хлебобулочные изделия.		
	Практические работы.		24	
	1.	Батон пшеничный «Ассорти». Булочка улыбка.	6	
	2.	Хлеб Ржано-пшеничный «Деликатесный». Хлеб лечебно-профилактический «Гречишный»	6	
	3	Приготовление рулета сдобного томатного, пирога Бутхель.	6	
	4	Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий.	6	
	4.1	Организация и ведение технологического процесса производства хлеба. Нормативные документы.	2	
	4.2	Обзор современной базы лабораторных приборов.	2	
	4.3	Формы первичного учета производства продукции.	1	
		Итоговое занятие	1	
		<b>Итого:</b>	<b>720</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении</b>			<b>18</b>	
1. Систематическая проработка конспектов занятий, нормативно-технической				

<p>литературы.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Работа с ресурсами Интернет.</li> <li>3. Подготовка к выполнению практических работ с использованием методической литературы.</li> <li>4. Оформление практических и лабораторных работ, их защита.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика внеаудиторной работы.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение рефератов по темам: «Новые виды сырья», «Технология зернового хлеба», «Современное технологическое оборудование», «Диетические хлебобулочные изделия», «Функциональный хлеб».</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с конспектами.</li> <li>2. Подготовка ответов на контрольные вопросы.</li> </ol>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>6</p>	
<b>Всего:</b>	<b>720</b>	

## **4. Условия реализации программы**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Технология хлебобулочных изделий»; лаборатории «Производство хлебобулочных изделий».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Производство хлебобулочных изделий»:

- комплект учебно-методической документации;
- тестирующие программы;
- компьютер;
- мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- сушильный шкаф;
- прибор Чижовой;
- рефрактометры;
- титровальная установка;
- весы электронные;
- лабораторный пресс для производства макаронных изделий;
- лабораторная посуда;
- термометры;
- эксикатор.

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику на производственном предприятии, вырабатывающем лечебно-профилактические хлебобулочные изделия на современном оборудовании.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основная литература:**

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Горбачева Алла Алексеевна — преподаватель специальных дисциплин, образование высшее, инженер-технолог хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

Храновская Валентина Стефановна- преподаватель специальных дисциплин, образование высшее, инженер-технолог хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

Джумакаева Фаина Асхатовна- преподаватель специальных дисциплин, образование высшее.

Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1. Контролировать соблюдение требований к качеству новых видов сырья при производстве хлебобулочных изделий.	<input type="checkbox"/> проверка навыков овладения действующими стандартами к качеству сырья;	<input type="checkbox"/> устный опрос; тестирование
	<input type="checkbox"/> проверка навыков овладения знаниями органолептических и физико-химических показателей качества сырья;	<input type="checkbox"/> оценка результатов практической работы
	<input type="checkbox"/> демонстрация навыков овладения методами органолептических и физико-химических испытаний качества сырья;	оценка результатов практической работы
	<input type="checkbox"/> знание видов и состава основного и дополнительного сырья.	<input type="checkbox"/> устный опрос; тестирование
2. Организовывать производство и техно-химический контроль на предприятии хлебопечения.	<input type="checkbox"/> организация технологических процессов производства функциональных хлебобулочных изделий	оценка результатов практической работы
	<input type="checkbox"/> организации техно-химического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	оценка результатов практической работы

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий;  Оценка эффективности и качества выполнения работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации;  Использование различных источников, включая электронные.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

<p>5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>Работа с электронной нормативно - справочной литературой</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.</p>	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>