

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Свердловской области
«Артинский агропромышленный техникум»

Рассмотрено и принято на
педагогическом совете
ГАПОУ СО «Артинский
агропромышленный техникум»
Протокол № 11
от «12 » мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «Артинский
агропромышленный техникум»
_____ В.И.Овчинников
«_12 » мая 2021 г.

**Рабочая учебная программа
МДК.04.01**

**«Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и
сушки сухарных изделий »**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения -
программа профессиональной подготовки по профессии рабочего
16472 «Пекарь».

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.04.01 «Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий»

1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа **МДК.04.01 «Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий»** является частью адаптированной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь», входит в профессиональный курс, адаптированный цикл.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 16472 Пекарь.

ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Артинский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Щапова Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

Рекомендована педагогическим советом ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум». Протокол № _____ от «_____» _____ 20__ г.

1.2. Место дисциплины МДК.04.01 «Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий»

в структуре основной профессиональной адаптированной программы: МДК 04. 01. Профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечки; загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий к выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и сушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхность готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечки;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 30 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|--------------------------------------------------|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 30 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 30 |

в том числе:

практические занятия

Промежуточная аттестация в форме

дифференцированный зачет

2. 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

| Код | Наименование результата освоения практики |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Код Наименование результата обучения | Код Наименование результата обучения |
| ПК 4.1. | ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. |
| ПК 4.2. | ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. |
| ПК 4.3. | ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий. |
| ПК 4.4 | ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. |
| ПК 4.5. | ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.6 | ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. |

Тематический план и содержание учебной дисциплины «МДК.04.01«Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий»

| Наименование разделов и тем 1 | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся. <i>(если предусмотрены)</i> 2 | | Количество часов 3 | Уровень освоения 4 |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Введение | | | | |
| ТЕМА 1. Тема Выпечка хлеба | ПК 4.1: ПК 4.2 | Содержание Теплофизические основы выпечки. Влагообмен тесто-хлеб. Образование твердой хлебной корки. Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. | 1 | |
| | | Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Упек хлеба. Технологическая характеристика хлебопекарных печей. Режим выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба. | 1 | |
| | | Технологическая характеристика новых типов хлебопекарных печей. Режим выпечки новых видов хлебных изделий. Определение готовности новых видов хлеба. Особенности выпечки некоторых видов новых изделий. | 1 | |
| | | Практическая работа : 1. Определение упека хлеба и хлебобулочных изделий. | 1 | |
| | | 2. Формование, выпечка различных видов хлебобулочных изделий | 2 | |
| Тема 2. Хлебопекарные печи | ПК4.6 | Классификация печей. | 1 | |
| | | Основные элементы печей. | 1 | |
| | | Типы печей. Расстойно-печные агрегаты. Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности. | 1 | |

| | | | | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|
| Тема 3. Выход готовых изделий. | | Практическая работа №4«Ознакомление с хлебопекарными печами различного типа. Принцип работы.» №5.Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности | 1 2 | |
| | ПК 4.1.; ПК 4.2. | Нормы выхода хлеба. | 1 | |
| | | Фактический выход хлеба. | 1 | |
| | | Факторы, влияющие на выход готовых изделий. | 1 | |
| Тема 4. Качество хлеба. | ПК 4.1. ПК 4.2. | Понятие качества хлеба и факторы его определяющие. | 1 | |
| | | Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба. | 1 | |
| | | Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Мероприятия по устранению дефектов хлеба. | 1 | |
| | | | | |
| | | Практическая работа №6.Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба.(ГОСТ Р ..) №7.Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы) | 2 1 | |
| | | | | |
| Тема5. Бараночные и сухарные изделия. | ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.4. | Характеристика бараночных изделий. | 1 | |
| | | Стадии технологического процесса приготовления бараночных изделий. | | |
| | | Способы приготовления теста для бараночных изделий. Натирка теста. Формование и расстойка тестовых заготовок. | 2 | |
| | | Ошпарка и выпечка Упаковка. | 1 | |
| | | Характеристика сухарей сдобных. | 1 | |
| | | Технологическая схема приготовления сдобных сухарей. Характеристика и производство сухарей армейских. | 1 | |
| | | Практическая работа. Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность бараночных и сухарных изделий(СанПиНы) Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих выработку новых | 3 | |

| | | | | |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| | | сортов бараночных и сухарных изделий. Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия. | | |
| | | | 30 | |

следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине
 «МДК.04.01«Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и
 сушки сухарных изделий»

»

обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и практических заданий.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| . Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. | Выпекает хлеб, хлебобулочные и бараночные изделия. Определяет готовность полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Загружает полуфабрикаты в печь. Определяет готовность изделий при выпечке. Разгружает печь. Оценивает качество выпеченных изделий по органолептическим показателям. Применяет различные методы определения готовности полуфабрикатов к выпечки. Знает ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Применяет различные приемы посадки полуфабрикатов в печь. Знает методы определения готовности изделий при выпечки. | наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельной работы |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| . Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий. | Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры. Определяет выход готовой продукции, рассчитывает упек и усушку. Знает методы расчета упека и усушки хлебных изделий. Знает методы расчета готовой продукции | наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельной работы |
| . Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий | Выпекает сушки, сухарные изделия. Выпекает сухарные плиты и производит сушку нарезанных ломтей сухарей. Выполняет условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей. | наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельной работы |
| Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки | Регулирует режимы работы печи. Выполняет правила техники безопасности при выборке готовой продукции. | наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельной работы |

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты; Стенды; Схемы; Справочные таблицы; Технические средства обучения: - компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Учебная пекарня по проведению лабораторно-практических занятий по специальной технологии и технологии мучных кондитерских изделий.

Оборудование учебной пекарни:

электроплиты

водонагреватель

СВЧ- печь

хлебопечка

расстойный шкаф

разделочные столы

кухонный и кондитерский инвентарь и инструмент

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Г.Г.Долматов,Н.И.Селина,Г.В.Ткачева,Н.В. Шестакова «Технология хлебопекарного производства»:учеб.пособие для обучающихся по

специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и по профессии «Пекарь»/Г.Г.Долматов и др. – М:Гуманитар.изд.центр ВЛАДОС,2012.-333с:ил.

2. Ю.А.Калошин, М.Е.Чернов, В.М.Хромеенков, М.В.Калачев, А.А.Либкин, Л.В.Верняева» Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий» Текст: учебное пособие/Калошин Ю.А., Чернов М.Е., Хромеенков В.М.,Калачев М.В., Либкин, А.А., ВерняеваЛ.В. Под общей ред.Ю.А. Калошина-М:ДеЛи принт,2012.-192с.

3. Килкаст Д., Субраманиам П.» Стабильность и срок годности. Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д.Килкаст, П.Субраманиам (ред.-18 сост.). -Перев.с англ. Под научн. ред.канд. техн. наук, доц. Ю.Г.Базарновой.-СПб,:ИД»Профессия»,2012.-444с.,ил.табл.

4. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования/Н.Г. Бутейкис.-12-е изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2012.-336с.,[8] с. Цв.ил. Дополнительные источники: 1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с. 2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2009.-304с.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.

4. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.

5. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.

6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001

7. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.

8. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.

9. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.

10. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.

11. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008

12. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005.

13СанПиНы,ГОСТы,ТУ 4.3. Общие требования к организации образовательного

