

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

СОГЛАСОВАНО:

Директор ЦПССЗ Шанина Е.В.
"22" февраля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
"22" февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ
ФГОС СПО**

по специальности «19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения *очная*

Квалификация выпускника *Техник-технолог*

Срок освоения ОПОП *2г.10 м.*

Красноярск, 2024

Составители: Ермош Л.Г., преподаватель

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«19» января 2024 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» (№ 341 от 18.05.2022).

Программа обсуждена на заседании кафедры ТХК и МП протокол № 6 «19» января 2024 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«19» января 2024 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол №5 «22» января 2024 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«22» января 2024 г.

Заведующий выпускающей кафедры по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», направленность программы «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»

Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Содержание

1. Требования к дисциплине	4
1.1. <i>Внешние и внутренние требования</i>	4
1.2. <i>Место дисциплины в учебном процессе</i>	4
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	6
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. <i>Структура дисциплины</i>	6
4.2. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</i>	6
4.3. <i>Содержание модулей дисциплины</i>	7
4.4. <i>Лабораторная занятия</i>	7
4.5. <i>Практические занятия</i>	8
4.6. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	9
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9
6.1. <i>Основная литература</i>	9
6.2. <i>Дополнительная литература</i>	10
6.3. <i>Программное обеспечение</i>	10
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	12
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	12
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
9.1 <i>Методические указания по дисциплине для обучающихся</i>	13
9.2 <i>Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	14
10. Образовательные технологии	15
Изменения	16

Аннотация

Дисциплина «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» является частью профессионального цикла дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Дисциплина нацелена на формирование общих (ОК 09) и профессиональных (ПК 1.2, ПК 2.2) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с профессиональной деятельностью пекаря – производством различных видов теста, ведения технологического процесса, контролем качества продукции на всех производственных этапах.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лабораторные и практические работы.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты лабораторных и практических работ и промежуточная аттестация в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 128 часов. Программой дисциплины предусмотрены лабораторные работы (72 часа) и практические работы (36 часов), консультацию -2 часа.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» включена в ОПОП, в профессиональный цикл дисциплин.

Реализация в дисциплине «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» должна формировать следующие компетенции:

ОК09 -Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.2 - Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Выполнение работ по профессии пекарь» являются курсы: «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Автоматизация технологических процессов», «Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

Дисциплина является основополагающей для изучения дисциплин: «Производственно-технологический контроль», «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью дисциплины «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» сформировать у студента необходимые для освоения компетенций знания и практические и умения по рабочей профессии пекаря.

Задачи:

- Освоение практических навыков по подготовке, использованию различного вида сырья, производству различных видов теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- Освоение практических навыков по безопасной эксплуатации технологического оборудования,

- Освоение практических навыков по контролю качества сырья, готовой продукции на всех этапах технологического процесса; применению методов выявления и способов устранения брака в процессе производства хлеба и хлебобулочных изделий;

- Освоение практических навыков по расчету необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций

Реализация в дисциплине «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» должна формировать следующие компетенции:

ОК 09 - пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 1.2 - выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК 2.2 - осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;
- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активизации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании;
- способы разделки различных видов теста;
- режимы расстойки полуфабрикатов;
- режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке изделий и маркировке.

Уметь:

- активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы;
- обслуживать оборудование дрожжевого цеха с соблюдением требований безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания, обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь, контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке; определять выход готовой продукции;

- приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку готовых изделий;
- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- упаковывать готовые изделия различными способами.

Владеть:

- выполнения работ по производству дрожжей;
- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;
- разделки теста;
- выпекания хлеба, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий по различным технологиям, в т.ч. инновационным;
- отделки поверхности изделий;
- укладки и упаковки готовой продукции.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	по семестрам
		№ 4
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	128	128
Аудиторные занятия, в том числе:	108	108
Лабораторные занятия (ЛЗ)	72	72
Практические занятия (ПЗ)	36	36
Консультации	2	2
Самостоятельная работа (СРС)	6	6
Вид контроля:	12	экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		ЛЗ	ПЗ	
МОДУЛЬ 1 Выполнение работ по профессии Пекарь	114	72	36	6
Консультации	2			
Экзамен	12			
ИТОГО	128	72	36	6

4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛПЗ	
Модуль 1 Выполнение работ по профессии Пекарь	114	72	36	6
Модульная единица 1.1 Технология хлеба и хлебобулочных изделий	76	48	24	4
Модульная единица 1.2 Технология мучных изделий	38	24	12	2
Консультации	2			
Экзамен	12			
ИТОГО	128	72	36	6

4.3. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Выполнение работ по профессии Пекарь

Модульная единица 1.1 Технология хлеба и хлебобулочных изделий.

Приготовление и выпечка пшеничного теста на свойства полуфабрикатов и качество хлеба (ЖО и БГО, опарным и безопарным способом). Приготовление и выпечка теста для производства ржаного хлеба и для хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление теста и выпечка батонов, булок и булочек из разных сортов пшеничной муки. Приготовление теста и выпечка плетёнок, хал, рожков, рогаликов и саяк из разных сортов пшеничной муки. Приготовление теста и выпечка сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление теста и выпечка бараночных и сухарных изделий.

Модульная единица 1.2 Технология мучных изделий

Приготовление бисквитного теста и способ его разрыхления. Приготовление теста и выпечка для галет и крекеров. Приготовление теста пряничного и песочного теста.

4.4. Лабораторная занятия

Таблица 4

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1. Выполнение работ по профессии Пекарь		Экзамен	72
1.	Модульная единица 1.1 Технология хлеба и хлебобулочных изделий.	Занятие № 1. Приготовление и выпечка пшеничного теста на свойства полуфабрикатов и качество хлеба (ЖО и БГО, опарным и безопарным способом)	Выполнение и защита	8
		Занятие № 2. Приготовление и выпечка теста для производства ржаного хлеба и для хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.	Выполнение и защита	8
		Занятие № 3. Приготовление теста и выпечка батонов, булок и булочек из разных сортов пшеничной муки.	Выполнение и защита	8
		Занятие № 4. Приготовление теста и выпечка плетёнок, хал, рожков, рогаликов и саяк из разных сортов пшеничной муки.	Выполнение и защита	8
		Занятие № 5. Приготовление теста и выпечка сдобных хлебобулочных изделий.	Выполнение и защита	8
		Занятие № 6. Приготовление теста и выпечка бараночных и сухарных изделий.	Выполнение и защита	8
	Модульная единица 1.2 Технология мучных изделий	Занятие № 7. Приготовление и выпечка бисквитного теста и способ его разрыхления.	Выполнение и защита	8
		Занятие № 8. Приготовление и выпечка пряничного и песочного теста.	Выполнение и защита	8
		Занятие № 9 Приготовление теста и выпечка для галет и крекеров.	Выполнение и защита	8
ИТОГО				72

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1. Выполнение работ по профессии Пекарь		Экзамен	36
	Модульная единица 1.1 Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Занятие № 1. Расчет производственной рецептуры для порционного приготовления теста безопасным способом в тестомесильных машинах периодического действия	Выполнение и защита	4
		Занятие № 2. Расчет производственной рецептуры для приготовления теста на традиционной опаре в тестомесильных машинах периодического действия типа А2-ХТ2-Б, Л4-ХТВ и др.	Выполнение и защита	4
		Занятие № 3. Расчет производственной рецептуры для производства хлеба из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки	Выполнение и защита	4
		Занятие № 4. Расчет производственной рецептуры приготовления теста для хлеба из ржаной муки на традиционной густой закваске	Выполнение и защита	4
		Занятие № 5. Расчет рецептур на сдобные хлебобулочные изделия. Составление схемы производства	Выполнение и защита	4
		Занятие № 6. Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия. Составление схемы производства	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 1.2 Технология мучных кондитерских изделий	Занятие № 7. Расчет рецептур бисквитного теста. Составление схемы производства	Выполнение и защита	4
		Занятие № 8. Расчет рецептур пряничного и песочного теста. Составление схемы производства	Выполнение и защита	4
		Занятие № 9. Расчет рецептур галет и крекеров. Составление схемы производства	Выполнение и защита	4
ИТОГО				36

4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СР) организуется с целью развития навыков работы с учебной литературой. Формы организации самостоятельной работы студентов:
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины.

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1. Выполнение работ по профессии Пекарь			6
1	Модульная единица 1.1 Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Самостоятельное изучение разделов дисциплины	
		Изучение процессов, происходящих при спиртовом брожении теста	4
2	Модульная единица 1.2 Технология мучных изделий	Самостоятельное изучение разделов дисциплины	
		Изучение физических процессов, лежащих в основе тестообразования кондитерских масс	2
Итого			6

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лабораторных и практических занятий с тестовыми / экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ПЗ	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	+	+	+	Экзамен
ПК 1.2 - Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	+	+	+	Экзамен
ПК 2.2 - Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	+	+	+	Экзамен

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.
2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.
3. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с.
4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с.
5. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с.

6.2. *Дополнительная литература*

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с.
2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 231 с.
3. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.

6.3. *Программное обеспечение*

- Операционная система Windows (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Офисный пакет приложений Microsoft Office (академическая лицензия № 44937729 от 15.12.2008).
- Программа для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF ‒ Acrobat Professional (образовательная лицензия № СЕ0806966 от 27.06.2008).
- Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) – Открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020.
- Библиотечная система «Ирбис 64», контракт 37–5–20 от 27.10.2020

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП Специальность 19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья.
Дисциплина Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ЛЗ; ПЗ СРС	Технология хлебобулочных изделий. Практикум	Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина	Санкт-Петербург : Лань: электронно-библиотечная система.	2023		+			https://e.lanbook.com/book/276446	
ЛЗ; ПЗ СРС	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО	О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко	Москва: Издательство Юрайт	2022	+		+		+	+
ЛЗ; ПЗ СРС	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник	Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский	Москва : ИНФРА-М	2021		+			https://znanium.com/catalog/product/1149631	
ЛЗ; ПЗ СРС	Кондитерское производство. Лабораторный практикум : учебное пособие	Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова	Воронеж : ВГУИТ	2020		=			https://e.lanbook.com/book/171029	

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Текущая аттестация студентов производится преподавателем, ведущий лабораторные и практические работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение и защита лабораторных работ;
- выполнение и защита практических работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность), работу в команде.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя.

Рейтинг-план

Таблица 9

Календарный модуль 1				Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ			
	Выполнение и защита лабораторных работ	Выполнение и защита практических работ	Экзамен	
ДМ 1	0 - 36	0 - 18	0-46	0-100
ИТОГО КМ 1	0 - 36	0 - 18	0-46	0-100

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного экзамена с использованием метода сократического диалога. Вопросы и критерии их оценивания знаний представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Таблица 10

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Виды занятий	Аудиторный фонд
Лекции, лабораторные и практические занятия	660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 56,6 кв. м., помещение 5 Учебная аудитория, лаборатория Технологии продуктов питания из растительного сырья: Рабочее место преподавателя (стол + ПК с подключением к сети «Интернет», стул офисный); Рабочие места обучающихся: столы ученические – 15 шт., стулья – 30 шт.; Доска маркерная – 1 шт.; Комплект мультимедийного оборудования – 1 шт.: Проектор SACTUS CS-PRO 09B.WXGA-W, черный. Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды, миксер В-5Н планетарный, печь конвекц. XF035-TG Aigianna Manual, Кухонная машина ВИТЕК VT-1436, стол разделочный центральный СРЦ, плита Лысьва ЭП 411, Эл.плита Мечта-15М, Холодильник БИРЮСА-151, СВЧ-печь Samsung CE-2813NR, набор выемок Русский Алфавит, фритюрница ТЕВ 2001, соковыжималка садовая с шинковкой, аппарат для плавки шоколада 3,6л MC101, плита индукционная Hurakan HKN-ICF35M, меланжер Premier Wonder 2021 Chocolate refiner, дражировочный барабан Pro, тестомесилка со встроенным дозатором У1-ЕТК, миксер планетарный Sirman Plutone 7л, Весы M-ER 122ACF-1500.05, экструдер Hurakan HKN-PM6, печь конвекционная Radax GOGOL GG43MOHXGS (с парообразованием), шкаф расстоечный Radax PUSHKIN PS68M, Пищевой 3-D принтер,

	<p>Стол-тумба центральный СЦ, Стол производственный СЦП, Стеллаж кухонный перфорированный СКЭ, тележка-шпилька для противней КШ12/У, миксер 5KPM50WH Kitchen AID, рефрактометр АТС-40, набор вырубков, набор для работы с марципаном, формы силиконовые в ассортименте, формы для кексов и печенья, формы для шоколада, кондитерские мешки и насадки, столовая посуда; учебно-наглядные пособия.</p> <p>660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 74,0 кв. м., помещение 4</p> <p>Мастерская: «Цех хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»: ванна моечная, весы электронные, шкаф морозильный Atlant M 7605-100 N, миксер планетарный GASTROMIX B5, мукопросеиватель, тестомес APACH спиральный ASM10F, машина тестораскаточная YM-300B Foodatlas, шкаф шоковой заморозки АТТІА АТТ05, люминоскоп настольный "Сова", расстоечный шкаф х1041 Lievox, Печь конвекц. XF035-TG Arianna Manual, стол разделочный центральный СРЦ, Стол-тумба центральный СЦ, рефрактометр АТС-40, аппарат для плавки шоколада 3,6л MC101, плита индукционная Hurakan HKN-ICF35M, меланжер Premier Wonder 2021 Chocolate refiner, дражировочный барабан Pro, тестомесилка со встроенным дозатором У1-ЕТК, миксер планетарный Sirman Plutone 7л, Весы M-ER 122ACF-1500.05, экструдер Hurakan HKN-PM6 (для производства макарон)+насадки, печь конвекционная Radaх GOGOL GG43МОНХGS (с парообразованием), шкаф расстоечный Radaх PUSHKIN PS68M, Пищевой 3-D принтер, Стол-тумба центральный СЦ, Стол производственный СЦП, Стеллаж кухонный перфорированный СКЭ, тележка-шпилька для противней КШ12/У, миксер 5KPM50WH Kitchen AID, тестомесилка со встроенным дозатором У1-ЕТК, весы SW-2 CAS Corp., мельница ЛЗМ зерновая лабораторная, мельница ЛМЦ-1М лабораторное, весы настольные РН бц 13У, машина тестомешальная, шкаф расстоечный Hurakan HKN-XLT196M, печь подовая UNOX XEBDC-02EU-D, комплект лабораторного хлебопекарного оборудования (КОХП), хлебопекарня Akosi, стеллаж сетчатый 610*460*1600 мм, ручная тестораскаточная машина, кухонный комбайн МИМ, мультипекарь Redmond RMB-M605, прибор Журавлева, формы силиконовые в ассортименте, формы для хлеба в ассортименте, лоток для хлеба.</p>
Самостоятельная работа	<p>660130, Российская Федерация, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Елены Стасовой, д. 44 «А», 34,2 кв. м., помещение 6</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: Рабочее место преподавателя (стол, стул офисный)</p> <p>Рабочие места обучающихся: столы компьютерные ученические – 14 шт., стулья – 14 шт.; Доска меловая – 1 шт., АРМ с подключением к сети «Интернет» – 11 шт: Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17"Samsung и др. внешними периферийными устройствами.</p>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1 Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь» учебным планом отводится 128 часов. В процессе освоения дисциплины используются занятия лабораторного (72 часа) и практического (36 часов) типа.

Дисциплина преподается в одном календарном модуле.

Основным видом самостоятельной работы студентов является самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины. В ходе изучения дисциплины студент должен использовать литературу научной библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ».

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Экзамен по дисциплине проводится в виде устного собеседования по вопросам, представленным в ФОС.

9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) (со стороны преподавателя);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации (обеспечивается со стороны университета, как и всех других дисциплин);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях (обеспечивается составлением расписания лекционного курса в корпусах и аудиториях университета, адаптированных для данной группы обучающихся).

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются кафедрой при наличии студента с конкретными ограниченными возможностями и могут быть предоставлены в одной из форм, указанной в таблице 11.

Таблица 11

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	в печатной форме; в форме электронного документа
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайлов
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайлов.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся студентов.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа в виде консультаций с преподавателем, дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы.

10. Образовательные технологии

Изучение дисциплины базируется на личностно-ориентированных технологиях обучения и на модульном принципе изучения курса.

Образовательные технологии Таблица 11

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Модуль 1 Выполнение работ по профессии Пекарь	ЛПЗ	Интерактивный метод «Анализ конкретных ситуаций (case-study)». Командная работа студентов в выполнении конкретного задания	108

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:
Ермош Л.Г., преподаватель,
докт. техн. наук, доцент



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «Ярхлеб»
Адрес общества: 660124, Россия, г. Красноярск, ул. Тамбовская, 31, тел. +7 (391) 287-32-32
ИНН 2462055664 КПП 246201001
Филиал "НОВОСИБИРСКИЙ" АО «АЛЬФА-БАНК», р/с 40702810523410000478 БИК 045004774
к/с 30101810600000000774 ОГРН 1172468035552

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь»

В рабочей программе соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Цели и задачи сформулированы четко, отвечают современным направлениям развития образовательных технологий.

Рабочая программа включает тематическое планирование, учитывающее максимальную нагрузку и часы на контактную работу и самостоятельную работу студентов.

Материал курса изучается в одном семестре. Содержание и трудоемкость лекционного материала, лабораторных занятий соответствует тематическому плану.

Самостоятельная работа студентов складывается из самоподготовки к занятиям способствующих углубленному изучению материала дисциплины.

В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.



технолог ООО «Ярхлеб»

Ветрова О.М.