Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
ОБПОУ «ССХТ»
Протокол №7
от «11» июня 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ ОБПОУ «ССХТ»
№ 233 от «11» июня 2021 г.
Директор ОБПОУ «ССХТ»
_____ Е.В.Харламов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.02 Приготовление теста

профессия

19.01.04 Пекарь

Суджа
2021 г.

Рабочая программа ПМ.02 Приготовление теста разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (приказ Министерства образования Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 799, зарегистрирован в Министерством юстиции (рег.№ 29657 от 20 августа 2013 г.) с изменениями, утвержденными Приказом от 09 апреля 2015 года № 390, зарегистрированными Министерством юстиции (рег.№ 31199 от 08 мая 2015г.) по профессии 19.01.04 Пекарь.

Разработчик: Гутенёва О.В.- мастер производственного обучения ОБПОУ «ССХТ»

Согласовано: Страшюк Елена Викторовна
зав. „Лакомка"
(ФИО, должность руководителя предприятие, подпись)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста рассмотрена и одобрена на заседании П(ЦК) общепрофессиональных, специальных дисциплин

Протокол № 7 от 11 июня 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Головина Е. К.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста профессия 19.01.04 Пекарь рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 7 от 11 июня 2021 г.

Председатель МС _____ О.Г. Кудинова

Заместитель директора по учебной работе _____ О.К. Косименко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

2. Структура и содержание профессионального модуля

3 Условия реализации программы профессионального модуля

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. Приготовление теста

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК.2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессиям 16472 «Пекарь», 12901 Кондитер

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее.

Опыт работы не требуется.

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

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

Иметь практический опыт:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;

Уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;
- 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;

Знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста выделяется:

всего – 815 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 311 часов, включая

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 99 часов;

учебной и производственной практики – 504 часа.

Завершение МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий заканчивается дифференцированным зачетом – 1 час.

Завершение МДК. 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий заканчивается экзаменом – 6 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план теоретического обучения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
ПК.2.1	Раздел 1. Подготовка и дозирование сырья Взвешивание, растворение, дозирование необходимого сырья. Оценивание качества сырья по органолептическим показателям. Определение физико-химических показателей сырья: плотность, концентрацию, температуру.	69	46	30	23
ПК.2.2	Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам Пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями. Приготовление теста	134	88	54	46

	различными способами для хлебобулочных изделий в ассортименте. Оценивание качества опары, теста при замесе по органолептическим показателям. Определение различными методами готовности теста в процессе созревания.				
ПК.2.3	Раздел 3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении. Оценивание качества опары, теста при замесе по органолептическим показателям. Определение различными методами готовности теста в процессе созревания.	30	22	12	8
ПК.2.4	Раздел 4. Обслуживание оборудования для приготовления теста. Обслуживание оборудования для приготовления теста: дозировочные станции, тестоприготовительные машины.	78	56	36	22

Содержание теоретического обучения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1.	2.	3.	4.
ПМ.02 Приготовление теста			
Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству		**46**	
МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий			
Тема 1.1. Характеристики сырья и требования к его качеству.		**4**	
	1. Введение. 2.Общие сведения основного и дополнительного сырья, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий. 3. Государственные стандарты на сырье. 4.Методы оценки качества сырья.	2	1
Практические занятия		**2**	
	1. Изучение и оформление производственной документации	2	2
Тема 1.2. Основное сырье		**8**	
	1 Хлебные растения. Классификация хлебных растений. Особенности строения и химический состав хлебных растений.	2	1
	2. Помол хлебных растений. Виды помолов пшеничной муки. Виды помолов ржаной муки.	2	1
Практические занятия		**4**	
	1. Продукты хлебопекарной промышленности.	2	2
	2. Новые виды животного и растительного сырья в технологии хлеба.	2	2
Тема 1.3. Подготовка основного сырья к производству.		**16**	
	1. Виды основного сырья.	2	1

	Основные сорта муки, используемые в хлебопекарной промышленности. Условия и сроки хранения муки. Оценка качества муки. Порядок проведения подготовки муки к производству.		
	2. Дрожжи хлебопекарные. Виды дрожжей. Роль дрожжей в хлебопечении. Условия и сроки хранения дрожжей. Порядок проведения активации дрожжей. Органолептическая оценки качества дрожжей. **Назначение и применение соли в хлебопечении.** Влияние соли на качество готовой продукции.	2	1
Практические занятия		**12**	
	1. Изучение ассортимента пшеничной муки.	2	2
	2. Изучение ассортимента ржаной муки.	2	2
	3. Органолептическая оценка качества различных образцов муки.	2	2
	4. Выполнение операций по подготовке муки к производству.	2	2
	5. Активация дрожжей.	2	2
	6. Подготовка соли к производству. Порядок составления соляных растворов	2	2
Тема 1.4. Подготовка дополнительного сырья к производству.		**10**	
	1. Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Роль дополнительного сырья в приготовлении хлебобулочных изделий. Порядок подготовки сырья к производству. Условия, сроки хранения дополнительного сырья.	2	1
Практические занятия		**8**	
	1. Отбор основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства, органолептическая оценка качества сырья.	2	2
	2. Составление и заполнение таблицы виды дополнительного сырья.	2	2
	3. Органолептическая оценка качества дополнительного сырья.	2	2
	4. Выполнение операций по подготовке дополнительного сырья к производству.	2	2
Тема 1.5. Технологическая схема производства хлебобулочных		**4**	

изделий.			
	1. Последовательность приготовления хлебобулочных изделий. 2. Назначение отдельных технологических операций производства хлебобулочных изделий.	2	2
Практические занятия		**2**	
	1. Характеристика хлебопекарных предприятий. Оборудование хлебопекарных предприятий.	2	2
Тема 1.6. Приготовление теста.		**4**	
	1. Понятие о рецептуре. 2. Дозирование сырья	2	1
Практические занятия		**2**	
	1. Расчет производственных рецептур.	2	2

Самостоятельная работа при изучении раздела 1.

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов.

Подготовка рефератов на тему:
- История развития хлебопечения;
- Значение хлеба в питании населения;
- Методы и приборы для определения хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки

Подготовка докладов на тему:
- Процессы протекающие при хранении муки;
- Химические разрыхлители;
- Сравнительная оценка хлебопекарных свойств ржаной и пшеничной муки;
- Процессы, протекающие при хранении муки;
- Созревание муки. Сущность процесса созревания ржаной муки;
- Прием и подготовка муки: составление смесей муки различного качества, просеивание и магнитная очистка муки, взвешивание;
- Прогрессивные способы хранения дополнительного сырья хлебопекарного производства;
- Дополнительное сырье хлебопекарного производства и требования, предъявляемые к его качеству

Подготовка сообщений на тему:
- Влияние на качество сырья нормативной документации;
- Свойства муки из зерна тритикале, ячменная, кукурузная и др.;
- Прогрессивные способы хранения основного сырья хлебопекарного производства;
- Влияние условий хранения на качество муки;
- Влияние дополнительного сырья на качество хлеба;
- Сравнительная характеристика хлеба;
- Сравнительная характеристика хлебобулочных изделий.

Подготовка презентаций на тему:
- Сырье хлебопекарного производства;
- Ассортимент хлебобулочных изделий;
- Зерновые продукты и их использование при производстве хлебобулочных изделий

функционального назначения; **Подготовка кроссвордов на тему:** - Оборудование для подготовки сырья к производству; **Подготовка схем на тему:** - Активация дрожжей			
Раздел 2. Приготовление теста различными способами		**88**	
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий			
Тема 2.1. Приготовление пшеничного теста.		**60**	
	1. Замес и образование теста. Назначение замеса теста**.** Процессы, происходящие при замесе теста. Понятие рецептуры. Правила взаимозаменяемости сырья. Технологический процесс замеса и образования теста.	2	1
	2. Способы разрыхления теста. Способы разрыхления теста и молочнокислое брожение. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения.	2	1
	3. Периодический способ приготовления теста. Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь.	2	1
	4. Непрерывный способ приготовления теста. Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь. Отличительные особенности непрерывного способа приготовления теста.	2	1
	5. Режимы приготовления теста. Влияние технологических режимов на качество теста. Влияние рецептуры на подбор технологических режимов.	2	1
	6. Приготовление пшеничного теста безопарным способом. Порядок закладки сырья для пшеничного безопарного теста. Режимы приготовления пшеничного безопарного теста. Технологическое оборудование.	2	1
	7. Приготовление опары.	2	1

	Технологическое значение опары .Виды опары Методы определения готовности опары.		
	8. Приготовление теста на большой густой опаре. Технологические режимы приготовления теста на большой густой опаре. Стадии и способы приготовления теста.	2	1
	9. Приготовление теста на густой опаре. Технологические режимы приготовления теста на густой опаре. Виды оборудования для приготовления теста. Стадии и способы приготовления теста.	2	1
	10. Приготовление теста на жидкой опаре. Технологические режимы приготовления теста на жидкой опаре. Виды оборудования для приготовления теста. Стадии и способы приготовления теста. Требования к качеству теста.	2	1
	11. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. Полуфабрикаты пониженной влажности, сухие композитные смеси, закваски. Технология приготовления теста на полуфабрикатах.	2	1
	12. Приготовление теста ускоренным способом. Технологические режимы приготовления теста ускоренным способом. Требования к качеству теста. Возможные дефекты приготовления теста ускоренным способом.	2	1
Практические занятия		**34**	
	1. Расчет и перерасчет рецептур для хлебобулочных изделий	2	2
	2. Выполнение правил взаимозаменяемости сырья.	2	2
	3. Выполнение приемов приготовления теста периодическим способом для булочных изделий.	2	2
	4. Выявление и устранение дефектов готового теста для булочных изделий.	2	2
	5. Выполнение приемов приготовления теста непрерывным способом для булочных изделий.	2	2
	6. Оценка качества теста по органолептическим показателям.	2	2
	7. Приготовление теста по интенсивной технологии.	2	2

	8. Методы приготовления основных хлебобулочных изделий и хлеба.	2	2
	9. Выполнение операций приготовления пшеничного теста безопарным способом.	2	2
	10. Оценка качества пшеничного теста приготовленного безопарным способом.	2	2
	11. Выполнение приемов приготовления опары.	2	2
	12. Органолептическая оценка качества опары.	2	2
	13. Выполнение операций приготовления теста на большой густой опаре.	2	2
	14. Выполнение операций приготовления теста на густой опаре**.**	2	2
	15. Выполнение операций приготовления теста на жидкой опаре.	2	2
	16. Выполнение операций приготовления теста на специальных полуфабрикатах**.**	2	2
	17. Выполнение операций приготовления теста с использованием диспергированного цельного зерна.	2	2
	18. Органолептическая оценка качества теста в процессе созревания.	2	2
Тема 2.2. Приготовление ржаного теста.		**28**	
	1. Характеристика ржаного теста. Требования к качеству ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Способы приготовления ржаного теста. Микрофлора теста. Назначение заквасок.	2	1
	2. Приготовление ржаного теста на густых закваскаx. Образование ржаного теста. Отличительные особенности ржаного теста. Техника и продолжительность замеса теста. Технохимконтроль производства ржаного теста на густых закваскаx.	2	1
	3. Приготовление ржаного теста на жидких закваскаx. Техника и продолжительность замеса теста на жидких закваскаx. Технологические режимы приготовления теста.	2	1
	4. Однофазные технологии приготовления ржаного теста. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Применение добавок и улучшителей при	2	1

	однофазных технологиях.		
	5. Методы определения готовности ржаного теста. Определение готовности ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Требования к качеству готового теста.	2	1
Практические занятия		**18**	
	1. Выполнение операций по приготовлению заквасок**.**	2	2
	2. Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых закваскаx.	2	2
	3. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	2	2
	4. Составление и заполнение таблицы качественных показателей теста.	2	2
	5. Приготовление ржаного теста на жидких закваскаx.	2	2
	6. Выполнение операций приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	2	2
	7. Органолептическая оценка качества готового теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Требования к качеству готового теста.	2	2
	8. Обслуживание тестоприготовительного оборудования.	2	2
	9. Расчет технологических потерь.	2	2

Самостоятельная работа при изучении раздела 2.

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов.

Подготовка докладов на тему:

- Применение водно-мучных заварок при приготовлении пшеничного теста;
- Особенности разводочного и производственного циклов приготовления заквасок;
- Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста;
- Современное оборудование для приготовления теста;
- Приготовление теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске;
- Бродильная микрофлора пшеничных и ржаных полуфабрикатов;
- Технологическая роль обминки теста при брожении;
- Газообразующая способность пшеничной муки;
- Технологические мероприятия, улучшающие качество хлебобулочных изделий;
- Способы разрыхления пшеничного и ржаного теста;
- Основной показатель хлебопекарного достоинства ржаной муки;
- Значение кислотности при приготовлении ржаного хлеба;
- Процессы, происходящие при хранении хлебобулочных изделий;
- Особенности приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки;
- Особенности реологических свойств пшеничного и ржаного теста;
- Технологические затраты при брожении теста

Подготовка сообщений на тему: - Подготовка изюма к производству; - Подготовка яблок к производству; - Приготовление овощных фаршей; - Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба; - Пищевая безопасность хлебобулочных изделий; - «Сила муки», от чего она зависит; - Жесткость воды; - Особенности микрофлоры ржаного теста; - Применение ферментных препаратов для интенсификации процесса брожения и улучшения качества хлеба **Подготовка рефератов на тему:** - Методы определения готовности опары, теста органолептическим и физико-химическим способом; - Влияние компонентов рецептуры на процессы, происходящие при созревании теста; - Изменение кислотности теста. Роль кислотности при приготовлении теста из пшеничной и ржаной муки; - Созревание теста. Процессы, происходящие при созревании теста; - Способы борьбы с микробиологической обсемененностью муки в период хранения; - Современное оборудование для приготовления теста; - Цвет муки. Процессы влияющие на цвет муки; - Биохимические и хлебопекарные свойства муки из проросшего зерна; - Ферменты муки и их роль при производстве хлебобулочных изделий; - Технология производства хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов; - Формирование вкуса и аромата хлебобулочных изделий на отдельных этапах их производства; - Способы приготовления ржаного теста, их сравнительная характеристика; **Подготовка презентаций на тему:** - Ассортимент и показатели качества готовых ржаных изделий; **Подготовка кроссвордов на тему:** - Замес теста, способы замеса теста; - Процессы, происходящие при замесе, брожении теста; **Подготовка таблиц на тему:** - Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья; **Подготовка схем на тему:** - Приготовление пшеничного теста безопарным способом; - Приготовление пшеничного теста на густой опаре; - Приготовление пшеничного теста в агрегате И8-ХТА-6; - Приготовление теста из пшеничной муки ускоренным способом в агрегатеШЗ-ХТД-01			
Раздел 3. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий		**22**	
МДК. 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		**22**	
Тема 3.1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий		**10**	
	1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.	2	1

	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий по видам. Характеристика каждого вида изделий. Требования к качеству изделий.		
	2. Энергетическая и пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Рецептуры для мучных кондитерских изделий. Расчет энергетической и пищевой ценности мучных кондитерских изделий.	2	1
Практические занятия		**6**	
	1. Составление перечня требований к качеству кондитерских изделий.	2	2
	2. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	2	2
	3. Расчет рецептур для определенного вида изделий.	2	2
Тема 3.2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству		**12**	
	1. Виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Перечень сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Влияние сырья на структуру и свойства изделий.	2	1
	2. Основное сырья кондитерского производства. Требования к качеству основного сырья. Подготовка основного сырья к производству.	2	1
	3. Дополнительное сырье кондитерского производства. Подготовка дополнительного сырья к производству. Влияние отдельных видов сырья на структуру и свойства теста.	2	1
Практические занятия		**6**	
	1. Отбор основных видов сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	2	2
	2. Отбор дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	2	2
	3. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья кондитерского производства. Заполнение журнала качественных показателей.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 3.			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка			

конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов. **Подготовка докладов на тему:** - Основное сырье в кондитерском производстве; - Дополнительное сырье в кондитерском производстве **Подготовка сообщений на тему:** - История возникновения кондитерского производства; - Значение кондитерских изделий в питании; **Подготовка рефератов на тему:** - Мучные кондитерские изделия вчера и сегодня; - Оборудование кондитерского цеха; - Требования к качеству и условия хранения дополнительного сырья кондитерского производства **Подготовка презентации на тему:** - Основные этапы приготовления мучных кондитерских изделий;			
Раздел 4. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий.		**56**	
МДК. 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.		**56**	
Тема 4.1. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого механическим способом.		**28**	
	1. Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом. Последовательность выполнения операций. Требования к качеству бисквитного теста.	2	1
	2. Приготовление теста для бисквита масляного. Приготовление теста для бисквита масляного и с различными наполнителями. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Дефекты бисквитного теста.	2	1
	3. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Приготовление теста для воздушного и воздушно-орехового полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов.	2	1
	4. Приготовление миндального	2	1

	полуфабриката. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов. Оборудование и приспособления.		
	5. Приготовление слоеного пресного теста. Технологические режимы приготовления теста. Слоеобразование. Возможные дефекты полуфабриката. Методы устранения дефектов.	2	1
Практические занятия		**18**	
	1. Составление рецептур для приготовления бисквитного теста.	2	2
	2. Выполнение операций по приготовлению бисквитного теста.	2	2
	3. Выполнение операций по приготовлению воздушно теста.	2	2
	4. Выполнение операций по приготовлению воздушно-орехового теста.	2	2
	5. Органолептический анализ качества воздушно-орехового теста.	2	2
	6. Выполнение операций по приготовлению миндального теста.	2	2
	7. Выполнение операций по приготовлению пресного слоеного теста.	2	2
	8. Выполнение операций по приготовлению сдобного слоеного теста.	2	2
	9. Контроль качества слоеного полуфабриката по органолептическим показателям.		
Тема 4.2. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого химическим и биологическим способами.		**28**	
	1. Приготовление песочного теста. Последовательность операций приготовления песочного теста. Технологические режимы приготовления песочного теста. Возможные дефекты при приготовлении песочного теста.	2	1
	2. Приготовление теста для заварного полуфабриката. Последовательность выполнения операций, технологические режимы приготовления, возможные дефекты и методы их устранения.	2	1
	3. Приготовление медового	2	1

	полуфабриката. Виды полуфабрикатов. Последовательность выполнения операций при приготовлении медового полуфабриката. Технологические режимы приготовления медового полуфабриката. Возможные дефекты и методы их устранения.		
	4. Приготовление теста для различных видов кексов. Виды кексов. Способы приготовления теста, возможные дефекты и методы их устранения.	2	1
	5. Приготовление теста для различных видов пряников. Виды пряников. Способы приготовления теста, возможные дефекты и методы их устранения.	2	1
Практические занятия.		**18**	
	1. Составление рецептур на песочное тесто.	2	2
	2. Выполнение операций приготовления песочного теста.	2	2
	3. Контроль качества песочного теста.	2	2
	4. Выполнение операций приготовления теста для заварного полуфабриката.	2	2
	5. Выполнение операций приготовления медового полуфабриката. Органолептическая оценка качества медового полуфабриката.	2	2
	6. Выполнение операций приготовления кексов. Органолептическая оценка качества различных видов кексов.	2	2
	7. Выполнение операций приготовления пряничного теста сырцовым способом.	2	2
	8. Выполнение операций приготовления пряничного теста заварным способом.	2	2
	9. Контроль качества изделий из пряничного теста органолептическим методом.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 4.			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов. **Подготовка докладов на тему:** - Принцип работы пневматической сбивальной машины ХВА для приготовления бисквитного теста; - Дефекты бисквитного теста;			

- Приготовление слоеного теста ускоренным способом **Подготовка рефератов на тему:** - История происхождения безе; - Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления песочного теста; - Особенности технологии производства кексов; - Технологическое оборудование для производства пряников с начинкой **Подготовка презентаций на тему:** - Приготовление бисквитно – кремовых тортов; - Виды и причины брака воздушного полуфабриката; - Формы для выпечки кексов и уход за ними **Подготовка схем на тему:** - Технология приготовления теста для бисквитных рулетов; - Приготовление воздушно-орехового теста; - Приготовление миндального теста холодным способом; - Приготовление миндального теста с подогревом; - Приготовление слоеного полуфабриката; - Приготовление песочного полуфабриката; - Приготовление заварного полуфабриката; - Приготовление медового полуфабриката; - Приготовление пряничного теста (сырцовый способ); - Приготовление пряничного теса (заварной способ)» **Составить таблицы на тему:** - Виды брака слоеного теста и причины, его вызывающие; - Виды брака песочного полуфабриката и причины его вызывающие

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста предполагает наличие

- учебного кабинета - технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- мастерской - учебная пекарня;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебная мебель для обучающихся;
- рабочее место для преподавателя;
- плакатницы;
- учебная доска;
- плакаты;
- видеофильмы;
- электронные файлы;
- учебники;

- учебные пособия.
Технические средства обучения:
- мультимедийный комплекс;
Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:
- производственные шкафы;
- тестомесильная машина;
- необходимый инвентарь и посуда;
- холодильное оборудование;
- электрошкафы.
Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Микробиологии, санитарии, гигиены»:
- специальная лабораторная мебель;
- микроскопы;
- реактивы;
- натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств;
- инструментарий;
- инструкционные карты.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Т.Б. Цыганова «Технология хлебопекарного производства». Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: ПрофОбрИздат, 2017 г.
2. Т.Б. Цыганова «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» Учебник: для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2018.
3. А.Т. Васюкова, В.Ф.Пучкова Современные технологии хлебопечения: учебно-практическое пособие , Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва , 2018.
4. С.В.Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. Издательский центр «Академия» - 2018

Дополнительные источники:

1. Поландова Р.Д., Матвеева И. В., Пучкова Л. И. Технология хлеба: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2017 г.
2. Немцова З.С. Основы хлебопечения. – М.: Агропромиздат, 2017г
3. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.:Агропромиздат, 2017г.
4. А. Экерт. "Выпечка хлеба". М.: - 2016 г.
5. ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
6. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.
7. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства.
8. Торты и пирожные. Технические условия ТУ 9134-003-45031498-04.
9. ГОСТ 16814-88 Хлебопекарное производство.
10. СанПиН 2.3.4.545-96.
11. СП 2.3.4.3258-15 от 11.02.2015.
12. ГОСТ 5667 - 65 хлебопекарного производства.
13. ГОСТ 32677-2014 хлебопекарного производства.
14. СанПиН 2.3.6.1079-01.
15. Дрожжи хлебопекарные ГОСТ 171-81.

Интернет-ресурс

1."технология приготовления теста"
breadbranch.com›techno/view/8.html

2.технология изготовления бородинского хлеба
borodinsky.com›technology/index-r.html

3.приготовление теста
semz-ural.ru›articles/45-prigotovlenietesta

4... технологии приготовления ржаного теста
narakeshvara.livejournal.com›279230.html

5.технология приготовления бараночных изделий: приготовление теста
russbread.ru›vyxod-i…prigotovleniya…testa.html

6. http://prerek.ru/safia/gosti-na-siree-hlebopekarnogo-proizvo

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, в компьютерном классе и в учебной пекарне, где обучающиеся осваивают умения (более 50% отведенного времени на практическое обучение). Практические занятия проводятся малыми группами, что способствует индивидуализации обучения, сотрудничеству и повышению интереса к профессии. Занятия в компьютерном классе и библиотеке организовываются как самостоятельная работа для проведения практических работ и внеаудиторную подготовку докладов, мини-проектов, мультимедийных презентаций, слайд-шоу и др.

Учебная практика проводится как в учебной пекарне. Учебная практика проходит при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая может осуществляться в учебной пекарне, на предприятиях социальных партнеров и в других организациях (различных правовых форм собственности). Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профессии) в рамках профессионального модуля «Приготовление теста» является освоение междисциплинарного курса «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий», «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий» и учебной практики. При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Освоение программы модуля базируется на изучении:

I. Общепрофессиональных дисциплин:

- «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности»

II. Прохождении практик:

- Учебной
- Производственной (на предприятии).

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

-наличие высшего профессионального образования соответствующего профилю преподаваемого курса «Приготовление теста».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

-Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарного курса, а также общепрофессиональных дисциплин, имеющие высшее образование.

-Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё	– Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по подготовке и дозированию сырья с СанПиН 2.3.4.545-96; – Выбор режима для хранения и подготовки сырья булочного и кондитерского цехов с СанПиН 2.3.4.545-96; – Проведение органолептической оценки качества хлебобулочного и кондитерского сырья с СанПиН 2.3.6.1079-01; – Соблюдение правил подготовки сырья к пуску в производство с СанПиН 2.3.4.545-96; – Соблюдение технологических режимов при активации дрожжей ГОСТ 171-81; – Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря СанПин 2.2.2.1327-03; – Обслуживание оборудования для подготовки сырья к пуску в производство СанПиН 2.3.4.545-96; – Организация рабочего места в соответствии с видами производственной деятельности СанПиН 2.3.4.545-96;

	– Распределение времени на все этапы выполнения технологического процесса СанПиН 2.3.4.545-96.
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	– Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий СанПиН 2.3.4.545-96; – Выбор основного и дополнительного сырья в зависимости от видов изделий в соответствии со сборником рецептур ГОСТ Р 55972-2014; – Расчет необходимого количества сырья в соответствии с рецептурой ГОСТ Р 55972-2014; – Дозирование сырья для приготовления теста для хлебобулочных и кондитерских изделий ГОСТ 5667—65; – Соблюдение рецептуры при приготовлении закваски, опары и теста ГОСТ 32677-2014; – Оценка качества опары, закваски, теста при замесе для хлебобулочных изделий по органолептическим показателям ГОСТ 32677-2014; – Определение готовности опары и теста при замесе по органолептическим показателям ГОСТ 5667 - 65; – Соблюдение температурного режима при замесе и брожении теста ГОСТ Р 52697-2006; – Распределение времени на все этапы выполнения технологического процесса СанПиН 2.3.4.545-96; – Соблюдение технологического процесса в соответствии с рецептурой ГОСТ 32677-2014.
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	– Оценка качества опары, закваски, теста для хлебобулочных и кондитерских изделий по органолептическим показателям ГОСТ 5667-65; – Определение готовности опары и теста различными способами ГОСТ 5667 - 65; Определение различными методами готовность теста в процессе созревания для хлебобулочных изделий ГОСТ 5667 - 65; – Распределение времени на все этапы выполнения технологического процесса СанПиН 2.3.4.545-96.
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления	– Соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря СанПиН

теста.	2.3.4.545-96; – Соблюдение инструкций по обслуживанию оборудования для приготовления теста СанПиН 2.3.4.545-96.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– Аргументированность преимущества выбора профессии; – Демонстрация интереса к будущей профессии; – Участие в производственной деятельности образовательного заведения; – Ведомости, отражающие положительную динамику или стабильную успеваемость по модулю. – Положительная характеристика руководителя практики. – Аттестационный лист по производственной практике – Дневник прохождения производственной практики. – Отчет о прохождении производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	– Обоснованность выбора приемов и методов выполнения профессиональной деятельности; – Обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели; – Совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя; – Самостоятельный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области размножения и выращивания дрожжей; – Грамотно и эффективно подходить решению и выполнению профессиональных задач.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.; – Обоснованность выбора текущего контроля; – Ясность и аргументированность изложения собственного мнения; – Обоснованность принятого решения в стандартных

	и нестандартных ситуациях; – Адекватность оценки ответственности за результат своей работы; – Анализ выполнения задания и подготовки оборудования к работе согласно требованиям технологической документации; – Изложение и защита своей точки зрения при решении различных производственных заданий; Проявление ответственности за результат выполненной работы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного исполнения профессиональных задач	– Владение различными способами поиска информации; – Результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; – Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач; – Обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач; – Разработка, демонстрация и использование информации в виде презентаций, слайд-шоу, видеороликов с использованием ПК и Интернет-ресурсов для самообразования и решения производственных задач.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– Получение и подтверждение возможности работать в бригаде при прохождении учебной и производственной практики; – Демонстрация тесного взаимодействия с участниками производственного процесса в рамках образовательного заведения и социальных партнеров (обучающимися, бригадирами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками и руководителями подразделений предприятия); – Проявление ответственности за результат работы в команде.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; – Соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения; – Обоснованность распределения времени на все этапы выполнения задания в соответствии с технологической картой.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность*, в том числе с	– Выполнение требований инструкций и СанПина; – Демонстрация готовности к исполнению воинской

применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	обязанности; – Планирование и демонстрация внеурочной работы по военно-патриотическому воспитанию; – Посещение спортивных секций и клубов; – участие в военных сборах; – Участие в спортивных соревнованиях на уровне образовательного учреждения, района и области.