

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

ПРОФЕССИИ СПО 19.01.04. ПЕКАРЬ

Рассмотрено
на методической
комиссии
преподавателей и
мастеров
производственного
обучения по
профессиям «Повар,
кондитер», «Продавец,
контролёр-кассир»
протокол № _____
от «__» ____ 20__ г.
Руководитель
МК _____
Черемисина С.А.

Согласовано
Зам.директора по ТО
ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
_____ Ковалёва Т.А.
«__» ____ 20__ г.

Согласовано
Зам.директора по УПР
ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
_____ Королёв А.Г.
«__» ____ 20__ г.

Утверждено
Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный
лицей»
_____ Сычёва Н.И.
«__» ____ 20__ г.

Место разработки программы: с.Амурзет, 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года, № 799 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный №29657), предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 19.01.04. «Пекарь»

Организация-разработчик:

ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчики:

Скотникова Ирина Викторовна, методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Цуканова Елена Валерьевна, мастер производственного обучения ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»

Содержание

	Стр.
Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
Результаты освоения профессионального модуля	6
Структура и содержание профессионального модуля	7
Условия реализации программы профессионального модуля	25
Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)	29

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля 02 Приготовление теста – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГПОБУ «Многопрофильный лицей», составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление теста**

и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной 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 п/ф для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности п/ф при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля выделяется:

всего – 814 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 814 часов, включая
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 562 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 186 часов;
учебной и производственной практики – 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами деятельности (ВД): приготовление теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного исполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. Структура и содержание профессионального модуля 02 Приготовление теста

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1-2.4	ПМ 02. Приготовление теста						
ПК 2. 2 ПК 2.4.	МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	281	188	94	93		
ПК 2. 3. ПК 2.4.	МДК 02.01. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	281	188	94	93		
	УП 02. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	108				108	
	ПП 02. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	144					144
	Всего:	814	376	188	186	108	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 02 Приготовление теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		281	
Раздел I. Хранение и подготовка сырья к производству		53 ч + 36 ч СВР	
Тема 1.1. Сырьё хлебопекарного производства	Содержание учебного материала темы: Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлебобулочных изделий.	2	1-2
Тема 1.2. Основное сырьё хлебопекарного производства	Содержание учебного материала темы: Мука хлебопекарная. Виды и сорта муки. Назначение и применение муки. Условия и сроки хранения муки. Оценка качества муки. Назначение и применение соли в хлебопечении. Влияние соли на качество готовой продукции.	4	
Тема 1.3. Дрожжи хлебопекарные	Содержание учебного материала темы: Виды дрожжей. Роль дрожжей в хлебопечении. Условия и сроки хранения дрожжей. Показатели качества различных видов дрожжей.	4	
Тема 1.4. Подготовка основного сырья к производству	Содержание учебного материала темы: Мука хлебопекарная. Порядок проведения подготовки муки к производству. Порядок проведения физико-химической и органолептической оценки качества муки. Подготовка соли к производству. Порядок составления соляных растворов.	4	
Тема 1.5. Подготовка дрожжей к производству	Содержание учебного материала темы: Порядок проведения активации дрожжей. Органолептическая оценка качества дрожжей.	4	
Практические занятия по теме: Подготовка	Тематика практических работ	8	2-3
	1. Органолептическая оценка различных образцов муки.	2	

основного сырья к производству	2.	Выполнение операций по подготовке муки к производству.	2	
	3.	Активация прессованных дрожжей.	4	
Тема 1.6. Дополнительное сырье хлебопекарного производства	Содержание учебного материала темы: Яйца, сахар, жиры, ароматообразующие вещества. Роль дополнительного сырья в приготовлении хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения дополнительного сырья. Органолептическая оценка качества сырья.		2	1-2
Тема 1.7. Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала темы: Назначение, применение, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.		4	
Тема 1.8. Виды жиров	Содержание учебного материала темы: Назначение, применение, условия и сроки хранения жиров. Требования к качеству жиров.		4	
Тема 1.9. Подготовка к производству дополнительного сырья	Содержание учебного материала темы: Порядок подготовки к производству молока и молочных продуктов, яиц, жиров, сахарного раствора. Порядок расчета концентрации сахарного раствора.		4	
Практические занятия по теме Подготовка к производству дополнительного сырья	Тематика практических работ		12	2-3
	1.	Отбор основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства, органолептическая оценка качества сырья.	4	
	2.	Составление и заполнение таблицы органолептической оценки качества сырья.	4	
	3.	Выполнение операций по подготовке дополнительного сырья к производству.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела I Хранение и подготовка сырья к производству			36	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: - Подготовка жиров к производству. - Подготовка творога к производству. - Подготовка повидла и джема к производству. - Приготовление овощных фаршей. - Подготовка яблок к производству. - Подготовка орехов к производству.				
Контрольная работа по разделу I Хранение и подготовка сырья к производству			1	3

Раздел 2. Приготовление теста различными способами		135 ч +58ч СБР	
Тема 2.1. Приготовление пшеничного теста	Содержание учебного материала темы:		48
	1.	Замес и образование теста. Назначение замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Понятие рецептуры. Правила взаимозаменяемости сырья. Технологический процесс замеса и образования теста. Понятие полуфабриката в хлебопечении.	4
	2.	Способы разрыхления теста. Спиртовое и молочнокислое брожение. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения. Влияние процесса брожения на качество готовой продукции.	4
	3.	Периодический способ приготовления теста. Понятие периодического способа приготовления теста. Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь. Безопасные условия труда при приготовлении теста.	4
	4.	Непрерывный способ приготовления теста. Понятие непрерывного способа приготовления теста. Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь при приготовлении теста непрерывным способом. Отличительные особенности непрерывного способа приготовления теста.	4
	5.	Режимы приготовления теста. Влияние технологических режимов на качество теста. Влияние рецептуры на подбор технологических режимов.	4
	6.	Приготовление пшеничного теста безопарным способом. Порядок закладки сырья для пшеничного безопарного теста. Режимы замеса и приготовления пшеничного безопарного теста. Технологическое оборудование. Безопасные условия труда при приготовлении теста. Показатели качества безопарного теста. Возможные дефекты безопарного теста.	4
	7.	Приготовление опары. Понятие опары.	4
			1-2

		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. Органолептическая оценка качества теста.	4	
9.	Приготовление теста на густой опаре. Технологические режимы приготовления теста на густой опаре для сдобных изделий. Понятие отсдобки. Виды оборудования для приготовления теста. Стадии и способы приготовления теста. Органолептическая оценка качества теста.	4	
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. Органолептическая оценка качества теста.	4	
11.	Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. Полуфабрикаты пониженной влажности, сухие композитные смеси, закваски. Приготовление теста на полуфабрикатах. Режимы приготовления теста, определение готовности теста по органолептическим показателям.	4	
12.	Приготовление теста ускоренным способом. Технологические режимы приготовления теста ускоренным способом. Требования к качеству теста. Возможные дефекты, способы устранения дефектов при приготовлении теста ускоренным способом.	4	
Практические занятия		48	
1.	Расчет рецептур для хлебобулочных изделий.	2	
2.	Перерасчет рецептуры для хлебобулочных изделий.	2	
3.	Выполнение правил взаимозаменяемости сырья.	2	
4.	Выполнение приемов приготовления теста периодическим способом для булочных изделий.	2	
5.	Органолептическая оценка качества теста для булочных изделий.	2	
6.	Выявление и устранение дефектов готового теста для булочных изделий.	2	
7.	Выполнение приемов приготовления теста непрерывным способом для булочных изделий.	2	
8.	Оценка качества теста по органолептическим показателям.	2	
9.	Выполнение приемов по обслуживанию тестоприготовительного	2	

		оборудования.		
	10.	Выполнение операций приготовления пшеничного теста безопасным способом.	2	
	11.	Составление и заполнение таблицы качественных показателей теста.	2	
	12.	Составление перечня возможных дефектов и методов устранения дефектов безопасного теста.	2	
	13.	Выполнение приемов приготовления опары.	2	
	14.	Органолептическая оценка качества опары.	2	
	15.	Составление и заполнение таблицы качественных показателей опары.	2	
	16.	Выполнение операций приготовления теста на большой густой опаре.	2	
	17.	Составление технологической схемы приготовления опарного теста.	2	
	18.	Составление и заполнение инструкционно-технологической карты на выполнение работ.	2	
	19.	Выполнение операций приготовления теста на густой опаре.	2	
	20.	Обслуживание тестомесильных машин.	2	
	21.	Органолептическая оценка качества теста в процессе созревания.	2	
	22.	Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом.	2	
	23.	Выполнение операций приготовления теста на густой опаре.	2	
	24.	Выполнение операций приготовления теста на специальных полуфабрикатах.	2	
Тема 2.2. Приготовление ржаного теста	Содержание учебного материала темы:		10	1-2
	1.	Характеристика ржаного теста. Требования к качеству ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Способы приготовления ржаного теста. Микрофлора теста. Назначение, приготовление заварок и заквасок.	2	
	2.	Приготовление ржаного теста на заквасках. Образование ржаного теста. Отличительные особенности ржаного теста. Техника и продолжительность замеса теста. Технохимконтроль производства ржаного теста на заквасках.	2	
	3.	Приготовление ржаного теста с применением заварок и заквасок. Методы определения готовности ржаного теста. Техника и продолжительность замеса теста на заварках и заквасках. Оборудование для приготовления ржаного теста. Безопасные условия труда при приготовлении ржаного теста. Определение готовности ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Требования к качеству готового теста.	4	

	4.	Однофазные технологии приготовления ржаного теста. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Применение добавок и улучшителей при однофазных технологиях.	2	
	Практические занятия		26	
	1.	Выполнение операций по приготовлению заварок.	3	
	2.	Выполнение операций по приготовлению заквасок.	3	
	3.	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	2	
	4.	Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках.	2	
	5.	Составление и заполнение таблицы качественных показателей теста.	2	
	6.	Технохимконтроль производства ржаного теста.	2	
	7.	Приготовление ржаного теста на жидких заквасках.	2	
	8.	Обслуживание тестоприготовительного оборудования.	2	
	9.	Расчет технологических потерь.	2	
	10.	Выполнение операций приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	2	
	11.	Обслуживание дозировочного оборудования.	2	
	12.	Органолептическая оценка качества готового теста.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела II Приготовление теста различными способами			58	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, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка докладов на тему: - Приготовление булочного пшеничного теста. - Приготовление сдобного теста для домашней выпечки. - Приготовление слоёного пшеничного теста. - Приготовление теста для пирогов праздничных. - Приготовление теста для национальных сортов хлеба - Приготовление теста для хлеба курского заварного. - Приготовление теста для хлеба бородинского. - Приготовление теста для хлеба столового. - Приготовление теста для хлеба рижского. Подготовка презентаций на тему: - Приготовление теста для булочной мелочи; - Приготовление теста для замороженных полуфабрикатов.				

- Приготовление теста для национальных сортов хлеба.			
Контрольная работа по разделу II Приготовление теста различными способами		1	
Итоговая контрольная работа		2	
Всего по МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	281 ч. в т.ч. 94 ч. ТО + 94 ч. ПЗ + 93 ч. СБР		
Экзамен			

МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			281	
Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий			70 ч. + 42 ч. СВР	
Тема 1.1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала темы:		15	1-2
	1.	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий по видам. Характеристика каждого вида изделий. Требования к качеству изделий.	7	
	2.	Энергетическая и пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Рецептуры для мучных кондитерских изделий. Расчет энергетической и пищевой ценности мучных кондитерских изделий.	8	
	Практические занятия		16	2-3
	1.	Составление перечня требований к качеству кондитерских изделий.	4	
	2.	Расчет рецептур для определенного вида изделий.	8	
	3.	Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	4	
Тема 1.2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству	Содержание учебного материала темы:		24	1-2
	1.	Виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Перечень сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Влияние сырья на структуру и свойства изделий.	8	
	2.	Основное сырье кондитерского производства. Требования к качеству основного сырья. Порядок подготовки основного сырья к производству.	8	
	3.	Дополнительное сырье кондитерского производства. Подготовка дополнительного сырья к производству. Влияние отдельных видов сырья на структуру и свойства теста.	8	
	Практические занятия		14	2-3
	1.	Отбор основных видов сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	4	
	2.	Отбор дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	4	

	3.	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья кондитерского производства. Заполнение журнала качественных показателей.	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела I. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий			42	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: - Способы хранения сыпучего сырья. - Подготовка ароматообразующих веществ к производству. - Приготовление яблочного повидла, джема и конфетюра. - Виды нетрадиционного сырья в кондитерском производстве. - История возникновения кондитерского производства. - Применение шоколада в кондитерском производстве.				
Контрольная работа по разделу I. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий			1	3
Раздел II. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий			117 ч. +52 ч. СВР	
Тема 2.1. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого механическим способом	Содержание учебного материала темы:		36	1-2
	1.	Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом. Последовательность выполнения операций. Требования к качеству бисквитного теста.	6	
	2.	Приготовление теста для бисквита масляного. Приготовление теста для бисквита масляного и с различными наполнителями. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Дефекты бисквитного теста.	6	
	3.	Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов.	6	

	4.	Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов.	6	2-3
	5.	Приготовление миндального полуфабриката. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов. Оборудование и приспособления.	6	
	6.	Приготовление слоеного пресного теста. Технологические режимы приготовления теста. Слоеобразование. Возможные дефекты полуфабриката. Методы устранения дефектов.	6	
	Практические занятия		32	
	1.	Составление рецептов для бисквитного теста.	4	
	2.	Выполнение правил перерасчёта сырья для бисквитного полуфабриката.	4	
	3.	Выполнение операций по приготовлению бисквитного теста.	4	
	4.	Выполнение операций по приготовлению воздушно-орехового теста.	4	
	5.	Органолептический анализ качества воздушно-орехового теста.	4	
	6.	Составление и заполнение таблицы качественных показателей воздушно-орехового теста.	4	
	7.	Выполнение операций по приготовлению пресного слоеного теста.	4	
	8.	Отбраковка слоеного полуфабриката по органолептическим показателям.	4	
	9.	Выполнение операций по приготовлению крошкового слоеного полуфабриката.	4	
Тема 2.2. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого химическим и биологическим способами	Содержание учебного материала темы:		16	1-2
	1.	Приготовление песочного теста. Последовательность операций приготовления песочного теста. Технологические режимы приготовления песочного теста. Возможные дефекты при приготовлении песочного теста, методы их устранения.	4	
	2.	Приготовление теста для заварного полуфабриката. Характеристика заварного полуфабриката, его отличительные особенности. Последовательность выполнения операций приготовления заварного полуфабриката, технологические режимы приготовления полуфабриката, возможные дефекты и методы их устранения.	4	
	3.	Приготовление медового полуфабриката. Виды полуфабрикатов. Последовательность выполнения операций при приготовлении медового полуфабриката. Технологические режимы	4	

		приготовления медового полуфабриката. Возможные дефекты и методы их устранения.		
	4.	Приготовление теста для различных видов кексов и пряников. Виды кексов и пряников. Способы приготовления теста, возможные дефекты и методы их устранения.	4	
	Практические занятия		32	2-3
	1.	Составление рецептов на песочное тесто.	4	
	2.	Выполнение операций приготовления песочного теста.	4	
	3.	Контроль качества песочного теста.	4	
	4.	Выполнение операций приготовления теста для заварного полуфабриката.	4	
	5.	Выполнение операций приготовления пряничного теста.	4	
	6.	Контроль качества заварного пряничного теста различными методами.	4	
	7.	Выполнение операций приготовления медового полуфабриката и кексов.	4	
	8.	Заполнение инструкционно-технологической карты на выполнение работ.	4	
	9.	Органолептическая оценка качества медового полуфабриката и различных видов кексов.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела II. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий			51	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: - Приготовление бисквитного полуфабриката с использованием свежих фруктов. - Приготовление теста для кулича Пасхального. - Приготовление кексов. - Приготовление блинного теста. Подготовка и защита презентации на тему: Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов.				
Контрольная работа по разделу II. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий			1	3
Итоговая контрольная работа			1	3
Всего по МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			281 ч. в т.ч. 94 ч. ТО + 94 ч. ПЗ + 93 ч. СВР	
Экзамен				

Учебная практика по ПМ 02 Приготовление теста			108	
Часть I. Приготовление теста для хлебобулочных изделий				
Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству	Содержание учебных работ		4	2-3
	1	Обслуживание дозировочной аппаратуры. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.	4	
Раздел 2. Приготовление теста различными способами	Тематика и содержание учебных работ		56	2-3
	1	Выполнение работ по подготовке сырья к производству. Выполнение операций при приготовлении опары. Выполнение приемов при замесе теста. Выполнение приемов при замесе теста для батонов.	4	
	2	Выполнение приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий.	4	
	3	Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий.	4	
	4	Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом на активированных дрожжах для булочных изделий.	4	
	5	Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий с отсдобкой.	4	
	6	Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий.	4	
	7	Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста для слоёных изделий.	4	
	8	Выполнение операций приготовления пшеничного теста без опарным традиционным способом.	4	
	9	Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом с применением интенсивного замеса для хлебобулочных и сдобных изделий.	4	
	10	Выполнение операций приготовления ржаного теста на закваске для основных сортов хлеба.	4	
	11	Выполнение операций приготовления ржаного теста на заварке для заварного хлеба.	4	

	12	Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках в агрегатах непрерывного действия.	4	
	13	Выполнение операций приготовления ржаного теста на жидких заквасках в агрегатах непрерывного действия.	4	
	14	Выполнение операций приготовления ржано-пшеничного теста.	4	
Часть II. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий				
Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий	Тематика и содержание учебных работ		4	2-3
	1.	Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дополнительного сырья к производству.	4	
Раздел 2. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	Тематика и содержание учебных работ		44	2-3
	1	Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом.	4	
	2	Приготовление теста для бисквита «Буше».	4	
	3	Приготовление теста для бисквита масляного.	4	
	4	Приготовление теста для воздушного полуфабриката.	4	
	5	Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката.	4	
	6	Приготовление песочного теста.	4	
	7	Приготовление теста для слоёного полуфабриката.	4	
	8	Приготовление теста для заварного полуфабриката.	4	
	9	Приготовление теста для миндально-ореховых полуфабриката.	4	
	10	Приготовление теста для медового полуфабриката.	4	
	11	Приготовление теста для кексов на дрожжах и химических разрыхлителях.	4	
		Всего часов учебной практики	108	

Производственная практика (ПП) практика ПМ 02. Приготовление теста			144	3
	Тематика и содержание работ			
	1	Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности	6	
	2	Самостоятельное выполнение операций подготовки сырья к производству. Самостоятельное выполнение операций просеивания муки. Самостоятельное выполнение операций подготовки соляного раствора. Самостоятельное выполнение операций замеса пшеничного теста без опарным способом.	12	
	3	Самостоятельное выполнение операций приготовления густой опары.	6	
	4	Самостоятельное выполнение операций приготовления жидкой опары.	6	
	5	Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и большой густой опаре. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и жидкой опаре.	12	
	6	Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на кисло-молочных заквасках. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на жидких заквасках.	6	
	7	Самостоятельное выполнение работ по подготовке основного сырья к производству. Самостоятельное выполнение работ по подготовке дополнительного сырья к производству. Органолептическая оценка качества сырья.	6	
	8	Самостоятельное обслуживание оборудования для приготовления бисквитного теста. Самостоятельное выполнение работ по приготовлению бисквитного теста простым способом. Самостоятельное выполнение работ по оценке качества различных видов теста.	12	
	9	Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом.	6	
	10	Самостоятельное приготовление теста для бисквита «Буше».	6	
	11	Обслуживание тестоприготовительного оборудования. Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом.	6	
	12	Самостоятельное приготовление теста для бисквита масляного.	6	

		Контроль качества бисквита масляного.		
	13	Подготовка сырья для воздушного полуфабриката. Самостоятельное приготовление теста для воздушного полуфабриката. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Самостоятельное приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката.	12	
	14	Подготовка сырья для воздушно-орехового полуфабриката. Самостоятельное приготовление песочного теста. Обслуживание тестоприготовительного оборудования для воздушно-орехового полуфабриката.	12	
	15	Самостоятельное приготовление теста для слоёного полуфабриката. Слоение теста. Выявление дефектов слоеного теста.	6	
	16	Отбор и подготовка сырья для заварного полуфабриката. Самостоятельное приготовление теста для заварного полуфабриката. Выявление и устранение дефектов заварного полуфабриката.	6	
	17	Подготовка сырья для медового полуфабриката. Самостоятельное приготовление теста для медового полуфабриката. Обслуживание тестоприготовительного оборудования. Самостоятельное приготовление теста для миндально-ореховых полуфабрикатов. Подготовка сырья для миндально-ореховых полуфабрикатов. Самостоятельное приготовление теста для миндального полуфабриката. Подготовка орехов для миндального полуфабриката. Выявление и устранение дефектов у миндального теста.	12	
	18	Самостоятельное приготовление теста для кексов на дрожжах.	6	
		Всего часов	144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля 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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: учебно-практическое пособие, Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва, 2013.

Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. Издательский центр «Академия» - 2014

Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2013.

Цыганова Т.Б. «Технология хлебопекарного производства». Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: ПрофОбрИздат, 2013 г.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
2. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.
3. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства.
4. ГОСТ 16814-88 Хлебопекарное производство.
5. ГОСТ 5667 - 65 хлебопекарного производства.
6. 6. ГОСТ 32677-2014 хлебопекарного производства
7. Дрожжи хлебопекарные ГОСТ 171-81.
8. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.:Агропромиздат, 2007г.
9. Немцова З.С. Основы хлебопечения. – М.: Агропромиздат, 2009г
10. Поландова Р.Д., Матвеева И. В., Пучкова Л. И. Технология хлеба: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2008 г.
11. СанПиН 2.3.4.545-96.
12. СП 2.3.4.3258-15 от 11.02.2015

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/vychod-i...prigotovleniya...testa.html

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, 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.

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).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

- наличие среднего профессионального или 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 среднее профессиональное или 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.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Подготавливать и дозировать сырье.	Подготовка сырья к пуску в производство Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья Демонстрация определения годности органолептическим способом. Обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья Обоснование выбора сырья	Тестирование Экспертная оценка на практическом занятии Устный экзамен Тестирование Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, теста из традиционных видов овощей и грибов Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании	Устный экзамен Экспертная оценка на практическом экзамене
Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении Демонстрация навыков определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении	
Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном	

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

деятельности.	профессиональной деятельности.	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- проявление ответственности за работу подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
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 СанПиН 2.3.4.545-96; – Соблюдение технологических режимов при активации дрожжей ГОСТ 171-81; – Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря СП 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 <u>ГОСТ 5667 - 65</u>; 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 <u>ГОСТ 5667-65</u>; 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 теста.	Соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря СанПиН 2.3.4.545-96; Соблюдение инструкций по обслуживанию оборудования для приготовления теста СанПиН 2.3.4.545-96.