

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

название профессионального модуля

## 1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности «ПМ. 02 приготовление теста» и соответствующие ему профессиональные компетенции и общие компетенции:

### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 ее достижения, определенных 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 выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	<i>Приготовление теста</i>
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"><li>- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</li><li>- приготовления теста различными способами, в т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;</li><li>- обслуживания оборудования для приготовления теста;</li></ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li><li>- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</li><li>- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</li><li>- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</li><li>- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</li></ul>

	- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики сырья и требования к его качеству;</li> <li>- правила хранения сырья;</li> <li>- правила подготовки сырья к пуску в производство;</li> <li>- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;</li> <li>- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> <li>- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</li> <li>- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</li> <li>- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</li> <li>- структуру и физические свойства различных видов теста;</li> <li>- сущность процессов созревания теста;</li> <li>- правила работы на тестоприготовительном оборудовании</li> </ul>

## **2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

- всего – 702 час, в том числе:
  - максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов:
- МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий – 90 часов,
- МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий – 90 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;
  - учебной практики - 252 ч. и производственная практика – 180 часов.
  - промежуточная аттестация (экзамен (квалификационный)) – 6 часов.

## **3. Содержание профессионального модуля**

Раздел ПМ02. Приготовление теста

### **МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий**

#### **Раздел 1. Подготовка и дозирование сырья**

Тема 1.1. Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.

Тема 1.2. Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья.

Тема 1.3. Оборудование склада бестарного хранения муки и дозирочного отделения.

Тема 1.4. Требования безопасности труда в складе хранения сырья и дозирочном отделении.

#### **Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.**

Тема 2.1. Замес и образование теста.

Тема 2.2. Способы разрыхления теста.

Тема 2.3. Виды рецептур и расчет рецептур.

Тема 2.4. Технология приготовления пшеничного теста различными способами.

Тема 2.5. Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами.

Тема 2.6. Технология приготовления теста для сухарных и бараночных изделий.

Тема 2.7. Требования безопасности труда в тестомесильном отделении.

### **Раздел 3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.**

Тема 3.1. Определение готовности опары и теста органолептическим способом.

Тема 3.2. Определение готовности опары и теста физико-химическим способом.

### **Раздел 4. Обслуживание оборудования для приготовления теста.**

Тема 4.1. Оборудование для приготовления теста

## **Учебная практика**

### **Раздел 1 Подготовка и дозировка сырья**

Виды работ:

Осуществлять прием сырья на производство, хранение и подготовка сырья (муки, воды, дрожжей, растительные и искусственные жиры, соль, сахар, яйца, повидло, мак, изюм), взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье, оценивать качество сырья по органолептическим показателям; Порядок и правила подготовки сырья. Разведение и активация дрожжей. Приготовление растворов соли и сахара определенной плотности. Растапливание маргарина. Дозирование сырья на замес теста. Обслуживание дозировочной аппаратуры для основного и дополнительного сырья. Уметь выявлять дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья. Обслуживание оборудования мучного склада и силотно-просеивательного отделения. Соблюдение правил пожарной безопасности и охраны труда в складе бестарного хранения муки, дозировочном отделении.

### **Раздел 2 Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.**

Виды работ:

Замешивание опары, головок, заварки, закваски теста для вырабатываемых изделий. Раскидка головок. Ведение процесса приготовления теста в бараночном производстве, натирание теста, укладывание его на стол для отлёжки, разрезание на порции, определение готовности теста органолептически и подачи его на разделочный участок. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на одном или двух тестоприготовительных агрегатах, на установках непрерывного действия. Регулирование работы автоматических дозаторов сырья процесса замешивания и брожения опары и теста, подача готового теста в бункер делительной машины, обеспечение необходимой температуры кислотности и консистенции теста.

Транспортировка деж с тестом к тестомесильным машинам, на брожение и к опрокидывательным машинам. Очистка деж и бункера от остатков теста, дозировка закваски, головки при отсутствии опрокидывательных машин, перекладка теста вручную. Ведение технологического процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия для выпечки хлебобулочных изделий до 3 тонн в смену, пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями. Ведение процесса приготовления теста в бараночном производстве. Ведение технологического процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия для выпечки хлебобулочных изделий свыше до 10 тонн в смену.

Ведение процесса приготовления теста при выработки расширенного ассортимента хлебобулочных изделий. Ведение технологического процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия для выпечки хлебобулочных изделий свыше 10 тонн в смену.

### **Раздел 3 Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.**

Виды работ:

Контролировать процесс брожения опары, головки и теста. Обеспечение необходимой температуры, кислотности и консистенции теста.

Контролировать процесс брожения опары, головки и теста, оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. Контролировать процесс брожения опары, головки и теста, оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания. Контролировать процесс брожения опары, головки и теста, оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания. Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста.

### **Раздел 4. Обслуживание оборудования для приготовления теста.**

Виды работ:

Обеспечение работы тестомесильных, опрокидывательных машин и дозировочной аппаратуры в соответствии с установленным режимом. Обслуживание тестомесильных, опрокидывательных машин и дозировочной аппаратуры. Выполнение более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации

Обслуживание тестомесильных, опрокидывательных машин и дозировочной аппаратуры

Обслуживание одного или двух тестоприготовительных агрегатов и установок непрерывного действия

Обслуживание трех и более тестоприготовительных агрегатов и установок непрерывного действия или трех и более тестомесильных машин

### **Производственная практика**

Виды работ:

1. Тесто на густой опаре
2. Тесто на жидкой опаре
3. Тесто на большой густой опаре
4. Тесто на жидких пшеничных заквасках
5. Тесто на новых видах пшеничных заквасок
6. Тесто на полуфабрикатах из целого зерна
7. Тесто на сухих смесях
8. Тесто безопарное
9. Тесто на жидкой закваске
10. Тесто на концентрированной молочной закваске
11. Тесто на густой закваске
12. Ускоренный замес теста

### **МДК 02. 02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.**

Тема 1.1. Структура и физические свойства различных видов теста.

Тема 1.2. Рецептатура и приготовление теста для мучных кондитерских изделий.

### **Учебная практика**

Виды работ:

1. Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста.
2. Приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования.
3. Обслуживания оборудования для приготовления теста.

### **Производственная практика**

Виды работы:

1. Подготавливать и дозировать сырье.
2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.