

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № 1
от «30» августа 2021г
Председатель _____
/ М. В. Никишина /

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № 1
«30» августа 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Р.Р. Набиуллин
«30» августа 2021г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Профессия 19.01.04 Пекарь
(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **19.01.04 Пекарь**

Разработчики: Никишина М.В. преподаватель высшей категории

СОГЛАСОВАНО
АО Уфимское хлебообъединение «Восход»
Специалист по работе с кадрами
_____ С.А. Синицина
« » _____ 2021г
м.п.

Уфа - 2021

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Приготовление теста

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Приготовление и дозирование сырья

ПК 2.2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам

ПК 2.3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении

ПК 2.4. Обслуживание оборудования для приготовления теста

А также в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации при наличии начального профессионального образования и переподготовке.

Опыт работы не требуется.

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 т.ч. с применением тестоприготовительного оборудования;

- обслуживания оборудования для приготовления теста;

уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;

- правила хранения сырья;

- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сухих 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. Рекомендуемое 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.

1.4. Требования к квалификации владения профессиональными навыками для участия в конкурсе «WorldSkills Russia»

Требования:	
1	Организация работы и управление Должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • Основные принципы, точного соединения ингредиентов для того, чтобы производить продукцию. • Особенности использования сырья при различных технологиях производства. • Факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в хлебопечении, включая сезонность, доступность, расходы, хранение и использование. • Влияние различных видов муки и ингредиентов на готовое изделие. • Ассортимент готовых смесей и концентратов используемых в выпечках. • Физические изменения, которые происходят внутри хлебобулочных изделий во

	<p>время процесса выпечки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила работы с инструментами и оборудованием, используемым в хлебопечении. • Важность работы с оборудованием и правила его эксплуатации.
	<p>Должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование. • Составить план работы для эффективного выполнения задания. Ознакомиться со всеми предписаниями техники безопасности, промышленной санитарии, личной гигиены при работе с пищевыми продуктами. • Относиться экономично к сырью и минимизировать отходы. • Подготавливать продукты в установленных рамках расходов. • Предварительно заказывать сырьё, материалы, необходимый инвентарь для запланированной работы. • Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте. • Демонстрировать хорошие навыки работы. • Демонстрировать вдохновение, талант и инновации в области дизайна и методов работы. • Работать на заданные темы. • Следовать подробным письменным и устным инструкциям. • Изготавливать в больших количествах хлебобулочные изделия, следуя стандартам. • Изготавливать изделия по определенному размеру и весу, в целях соблюдения удовлетворенности клиентов и получения прибыли. • Использовать предварительные смеси и концентраты при необходимости. • Реагировать профессионально и эффективно в неожиданных ситуациях. • Работать в установленные сроки.
2	<p>Гигиена, охрана здоровья и безопасность</p>
	<p>Должен знать и применять:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила, относящиеся к покупке, хранению, подготовке, приготовлению и подаче готовых изделий, а также условия хранения сырья и готовой продукции. • Правила безопасности работы на рабочем месте при эксплуатации торгового и производственного оборудования. • Причины снижения качества продукции. • Показатели качества сырья и продуктов используемых в процессе производства. Санитарные нормы и требования САНПин.
	<p>Должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать, соблюдая гигиенические и санитарные правила хранения продукции, подготовки сырья, обслуживания оборудования. • Хранить сырьё и продукцию, соблюдая правила безопасности и гигиены. • Убедиться, что все рабочие зоны убираются на основе самых высоких стандартов. • Работать, соблюдая технику безопасности. • Использовать все инструменты и оборудование согласно инструкции производителя. • Обеспечивать безопасность пищевых продуктов в рамках рабочей среды.
3	<p>Коммуникативные навыки</p>
	<p>Должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность выкладки на витринах и рекламы, с целью увеличения объемов продаж. • Юридические ограничения на презентации рекламных материалов. • Важность внешнего вида, обращая внимание на общественное мнение и работу с клиентами. • Важность эффективных коммуникаций между группами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами.

	<ul style="list-style-type: none"> • Необходимость эффективно общаться с клиентами.
	<p>Должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вести профессиональный диалог с клиентами. • Эффективно работать с коллегами и другими специалистами. • Быть эффективным членом команды. • Презентовать продукцию для того, чтобы максимизировать продажи. • Всегда обращать внимание на собственную чистоту и внешний вид. • Предоставлять консультации и рекомендации по вопросам специализированных менеджеров, коллег и клиентов. • Предлагать решения и обсуждать интересующие проблемы, приходя к общему решению.
4	<p>Дрожжевые и бездрожжевые, сдобные хлебобулочные изделия.</p> <p>Должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Факторы, которые влияют на работу дрожжей • Использование дрожжей в различных формах • Ассортимент сдобных продуктов из теста. • Технологию приготовления теста с добавлением сахара, яиц, сливочного масла и молока. • Влияние ингредиентов на процесс производства и готовое изделие. • Правила выкладки изделий из сдобного теста на продажу. • Правила хранения сдобных изделий.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ. 02 «Приготовление теста», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
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.		19	11	15		
ПК 2.2.	Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам Пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями. Приготовление теста различными способами для хлебобулочных изделий в ассортименте. Оценивание качества опары, теста при замесе по органолептическим показателям. Определение различными методами готовности теста в процессе созревания. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий		49	27	18		
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.		8	6	7		
ПК 2.4.	Раздел 4. Обслуживание оборудования для приготовления теста. Обслуживание оборудования для приготовления теста: дозировочные станции, тестоприготовительные машины.		14	10	5		
	Производственная практика						
	<i>Всего:</i>	702	180	108	90	252	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		135	
Раздел 1. Подготовка и дозирование сырья		34	
Тема 1.1. Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.	Сорта муки, отличия одного сорта муки от другого. Органолептическая оценка качества муки. Основное и дополнительное сырье, необходимое для приготовления для приготовления хлебобулочных изделий. Прием, хранение сырья. Процессы, происходящие при хранении сырья.	2	2
Тема 1.2. Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья.	Подготовка сырья (муки, воды, дрожжей, растительные искусственные жиры, соль, сахар, яйца, повидло, мак, изюм) оценка качества данного сырья. Порядок и правила подготовки сырья. Приготовление растворов соли и сахара определенной плотности. Дозирование сырья при замесе теста. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья.	3	2
Тема 1.3. Оборудование склада бестарного хранения муки и дозирочного отделения.	Устройство, принцип работы и правила эксплуатации оборудования мучного склада и систно-просеивательного отделения. Схема работы бестарной установки. Ознакомление дозирочной аппаратурой для основного и дополнительного сырья, принципом ее работы и регулирования.	1	2
Тема 1.4. Требования безопасности труда в складе хранения сырья и дозирочном отделении.	Правила пожарной безопасности и охрана труда в складе бестарного хранения муки, дозирочном отделении.	1	2
	Лабораторные работы и практические занятия	11	3
	1. Виды хлебопекарного сырья, подготовка сырья к пуску в производство		
	2. Оборудование для просеивания и транспортировки муки и дозирочного отделения		
	3. Оборудование склада БХМ Дозирочные станции		
	Контрольные работы	1	3
	1. Характеристика основного и дополнительного сырья		
	2. Подготовка и дозировка сырья		
	3. Оборудование для хранения, подготовки и дозировки сырья		

	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)</p> <p>2. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите</p> <p>3. Подготовка рефератов, творческих работ (новые современные способы и технологии приготовления теста); работа предприятий региона по совершенствованию и расширению ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничного теста.</p> <p>4. разработка мультимедийной презентации (тема указывается преподавателем)</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>1. Доклад «Характеристика основного и дополнительного сырья»</p> <p>2. Сообщение «Дополнительное сырье в хлебопечении»</p> <p>3. Заполнение таблицы «Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья».</p> <p>4. Презентация «Характеристика основного и дополнительного сырья», «Оборудование дозировочного отделения»</p> <p>5. Схемы «Оборудование склада БХМ»</p> <p>6. Подготовка к контрольной работе</p> <p>7. Подготовка к экзамену</p>	15	2
Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.		67	
Тема 2.1. Замес и образование теста.	Назначение замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста и их отличительные особенности. Факторы, определяющие выбор способа замеса.	2	2
Тема 2.2. Способы разрыхления теста.	Разрыхление теста (назначение и сущность процесса разрыхления). Биологический способ разрыхления теста, его оценка. Созревание теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения. Способы, ускоряющие и замедляющие брожение теста.	2	2
Тема 2.3. Виды рецептур и расчет рецептур.	Виды рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет рецептур на различные виды изделий из пшеничного теста (хлеб пшеничный формовой, хлеб ржаной формовой). Технологические инструкции на изготовление хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничного и ржаного теста.	1	2
Тема 2.4. Технология приготовления пшеничного теста различными способами.	Виды пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для пшеничного хлеба, булочных и сдобных изделий. Приготовление пшеничного теста опарным способом: традиционным	7	2

	<p>способом. Особенности приготовления опар. Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным. Технологический режим приготовления теста безопарным традиционным и безопарным ускоренным. Сравнительная характеристика опарных и безопарных способов.</p> <p>Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии приготовления теста.</p>		
Тема 2.5. Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами.	Виды ржаного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления ржаного теста. Основные способы приготовления ржаного теста. Приготовление ржаного теста на густых и жидких заквасках. Разводочный и производственный цикл жидких и густых заквасок и их техническая характеристика.	6	2
Тема 2.6. Технология приготовления теста для сухарных и бараночных изделий.	Технология приготовления теста для сухарных и бараночных изделий. Способы приготовления теста. Способы приготовления теста для бараночных и сухарных изделий. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии приготовления теста.	2	2
Тема 2.7. Требования безопасности труда в тестомесильном отделении.	Правила пожарной безопасности и охрана труда в тестомесильном отделении.	1	2
	Лабораторные работы	21	3
	1. Способы приготовления пшеничного теста, работа со сборником рецептов.		
	2. Приготовление пшеничного теста различными способами		
	3. Способы приготовления ржаного теста, приготовление заварки		
	Практические работы	6	3
	1. Расчет количества сырья на замес теста		
	2. Расчет количества воды на замес теста		
	Контрольные работы	1	3
	1. Приготовление пшеничного теста		
	2. Приготовление ржаного теста		
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите - разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для приготовления теста» (тема указывается преподавателем) <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <p>1. Кроссворд, схема, доклад «Приготовление теста различными способами»</p>	18	2

	2. Выполнение лабораторной работы «Расчет количества сырья на хлеб и хлебобулочные изделия» 3. Подготовка к контрольной работе 4. Подготовка к экзамену		
Раздел 3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.		15	
Тема 3.1. Определение готовности опары и теста органолептическим способом.	Методы определения готовности теста в процессе созревания (органолептические, физико – химические) Сущность и показатели органолептического метода определения опары, теста	1	2
Тема 3.2. Определение готовности опары и теста физико-химическим способом.	Оценивание качества опары, закваски, заварки, теста по физико-химическим показателям. Контроль времени брожения, температуры и определение готовности по кислотности и органолептически. Методы определения влажности и кислотности полуфабриката. Методы определения подъемной силы дрожжей и заквасок	1	2
	Лабораторные работы	6	3
	1. Определение качества полуфабрикатов органолептическим и физико-химическим методом. Определение температуры полуфабрикатов. Определение кислотности полуфабрикатов 2. Определение подъемной силы. Определение влажности. Определение концентрации растворов		
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ: - систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите Методы определения готовности опары, теста, закваски органолептическим и физико-химическим способом на базовом предприятии	7	2
Раздел 4. Обслуживание оборудования для приготовления теста.		19	
Тема 4.1. Оборудование для приготовления теста	Виды оборудования, применяемого для приготовления теста (тестомесильные машины периодического и непрерывного действия, дежеопрокидыватели) и их назначение, устройство и принцип действия. Назначение, устройство, правила обслуживания оборудования для приготовления теста: тестоприготовительные агрегаты поточного и порционного приготовления теста. Устрой-	3	2

	ство для освобождения дежей от теста.		
	Практические работы	10	3
	1. Оборудования тестомесильных машин, периодического и непрерывного действия. Тестоприготовительные агрегаты		
	Самостоятельные работы: 1. Систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) 2. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите 3. Разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для приготовления теста» (тема указывается преподавателем) Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Схемы, кроссворд «Оборудование для приготовления теста» 2. Сообщение Современное оборудование для приготовления теста 3. Презентация «Оборудование для приготовления теста», «Современное оборудование для приготовления теста»	5	2
	Дифференцированный зачет	1	
Учебная практика ПМ 02. Приготовление теста			
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 силосно-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 пригото-			

<p>ние теста по всем технологическим фазам на одном или двух тестоприготовительных агрегатах, на установках непрерывного действия. Регулирование работы автоматических дозатор сырья процесса замешивания и брожения опары и теста, подача готового теста в бункер делительной машины, обеспечение необходимой температуры кислотности и консистенции теста.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
<p>Раздел 3 Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>Виды работ:</p> <p>Контролировать процесс брожения опары, головки и теста. Обеспечение необходимой температуры, кислотности и консистенции теста.</p> <p>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.</p>		
<p>Раздел 4. Обслуживание оборудования для приготовления теста.</p> <p>Виды работ:</p> <p>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 тестоведа более высокой квалификации</p> <p>Обслуживание тестомесильных, опрокидывательных машин и дозировочной аппаратуры</p> <p>Обслуживание одного или двух тестоприготовительных агрегатов и установок непрерывного действия</p> <p>Обслуживание трех и более тестоприготовительных агрегатов и установок непрерывного действия или трех и более тестомесильных машин</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 безопасное 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.		135	
Тема 1.1. Структура и физические свойства различных видов теста.	1. Структура различных видов теста. 2. Физические свойства теста.	1	2
Тема 1.2. Рецептура и приготовление теста для мучных кондитерских изделий.	1. Сырье мучных кондитерских изделий. 2. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. 3. Технология приготовления теста для печенья 4. Технология приготовления теста для галет и крекеров 5. Технология приготовления теста для пряничных изделий 6. Технология приготовления песочного теста 7. Технология приготовления теста для вафель. 8. Технология приготовления теста для кексов. 9. Технология приготовления теста для бисквитных рулетов. 10. Технология приготовления теста для вареников и лапши домашней. 11. Технология приготовления сдобного пресного теста 12. Технология приготовления заварного теста 13. Технология приготовления слоеного теста 14. Технология приготовления воздушного теста 15. Технология приготовления воздушно-орехового теста 16. Технология приготовления миндального теста 17. Технология приготовления национальных кондитерских изделий 18. Технология приготовления теста для пирожных. 19. Технология приготовления теста для тортов. 20. Технология приготовления теста для ромовых баб. 21. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	34	2
	Лабораторные и практические работы	54	3

- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Оценивать качество пряничного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.2. Оценивать качество теста для галет и крекеров при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.3. Оценивать качество вафельного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.4. Оценивать качество песочного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.5. Оценивать качество бисквитного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.6. Оценивать качество дрожжевого сдобного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.7. Оценивать качество слоеного теста по органолептическим показателям. Составить отчет.8. Оценивать качество теста для кексов при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.9. Оценивать качество сдобного пресного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.10. Оценивать качество заварного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.11. Оценивать качество воздушного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.12. Оценивать качество воздушно-орехового теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.13. Оценивать качество миндального теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.14. Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для пряников.15. Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для кекса.16. Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для пряников. | | |
|---|--|--|

	<p>Самостоятельная работа Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Технология приготовления теста для печенья 2. Технология приготовления теста для галет и крекеров 3. Технология приготовления теста для пряничных изделий 4. Технология приготовления теста для вафель. 5. Технология приготовления теста для кексов. 6.Технология приготовления теста для бисквитных рулетов 7.Технология приготовления теста для пирожных. 8. Технология приготовления теста для тортов.</p>	45	2
	Дифференцированный зачет	1	
Учебная практика			
<p>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.</p>			
Производственная практика			
<p>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.</p>			
	Всего	702	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства», «Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; учебная доска.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедиапроектор; интерактивная доска.

Залы: библиотека с выходом в Интернет

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- раковина для мытья рук;
- шкафы для посуды и инвентаря;
- сушильный шкаф;
- химическая посуда;
- посуда и инвентарь для работы;
- электрический миксер;
- электрические плиты;
- электронные и технические весы;
- холодильник;
- водонагреватель;
- кремозбивальная машина,
- тестомесильная машина;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.

2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. Г. Бутейкис. – 13-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2014. – 336с.

3. Ершова П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб.: Профи, 2011 – 208 стр.

4. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т. Б. Цыганова. – 6-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2014. – 448 с.

Дополнительные источники:

1. Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Елифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.

2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1./ А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2./ А.Н. Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

4. Хромеенков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2000.

5. Отечественные журналы:

- «Питание и общество»;
- «Общественное питание»;
- «Гастроном».

Кулинарные сайты интернета.

1. tokoch.ru
2. eda-server.ru
3. hleb.net
4. gastronom.ru
5. kraushka.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье	Подготавливает сырье к пуску в производство Обосновывает выбор метода подготовки и дозировки сырья Демонстрирует определение годности органолептическим способом. Обосновывает выбор метод регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур Излагает правила ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья Обосновывает выбор сырья	Выполнение лабораторных и практических работ. Тестирование. Выполнение карточек-заданий.
ПК 2.2. Приготавливать тесты различными способами согласно производственным рецептурам	Обосновывает выбор технологического оборудования для приготовления, теста из традиционных видов овощей и грибов Демонстрирует навыки приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; Демонстрирует правила безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании	Решение кроссвордов. Составление схем. Выполнение рефератов
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	Обосновывает выбор метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении Демонстрирует навыки определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения	Тестирование. Составление технологических схем.
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	Излагает правила ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании Демонстрирует правила безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании	Тестирование. Схематическое изображение. Выполнение заданий в таблицах.

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии; Участие в конкурсах. Результаты диагностики мотивационной сферы.	Мониторинг, внеаудиторная деятельность
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Участие в определении целей деятельности; Планирование собственной деятельности и ее организация.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности; Объективность оценки результата деятельности; Поиск информации.	Мониторинг, создание презентаций
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Сформированность информационно-коммуникационных компетенций; Работа с различными источниками информации; Поиск информации и ее переработка.	Мониторинг, индивидуальные и групповые проекты
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.	Индивидуальные и групповые проекты Деловые и ролевые игры.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Развитие коммуникативных качеств личности.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность к выполнению воинской обязанности.	Учебные военные сборы, внеаудиторная деятельность