

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № ____ от _____ 20 ____ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА
профессия 19.01.04 Пекарь



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.02 Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Таранова И.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.02 Приготовление теста» рассмотрена на заседании ЦМК «ПКД»

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК «ПКД» _____ Е.В. Горченева

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.02 Приготовление теста» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Методист _____ Я.А. Донченко

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия/организации

Подпись, должность, инициалы, фамилия

« _____ » _____ 20 ____ г.

МП

© Таранова И.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы 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 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.

Опыт работы не требуется.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **Приготовление теста** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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)

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ВД	Приготовление теста
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.
---------	---

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> -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.

В рамках программы профессионального модуля обучающимися формируются Личностные результаты воспитания:

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий	ЛР 3

неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Забочащийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	ЛР 15

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 189+144 часа

в том числе в форме практической подготовки 126+144 часа

Из них на освоение МДК – 126 часов

практики, в том числе учебная 36 часов

производственная – 108 часов

Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный по ПМ)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практик. подготовки	Объем профессионального модуля, час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа
				Обучение по МДК					Практики		Консультации	
				Всего	В том числе							
					Промежуток	Теоретического обучения	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10		11
ПК 2.1.-2.4. ОК 01-ОК 07	МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	129	86	86	6	20	66				2	43
ПК 2.1.-2.4. ОК 01-ОК 07	МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	60	40	40	6	10	30				2	20
ПК 1.1.-1.3. ОК 01-ОК 07	Учебная практика, часов	36	36						36			
ПК 2.1.-2.4. ОК 01-ОК 07	Производственная практика, часов	108	108							108		
	Промежуточная аттестация Экзамен по ПМ											
	Всего:	189+144	126+144		12				36	108	4	63

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий			129	
Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству				
Тема 1.1. Подготовка основного сырья к производству	Содержание		4	3
	1.	Сырье хлебопекарного производства. Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлебобулочных изделий.	1	
	2.	Основное сырье хлебопекарного производства. 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.	1	
	3.	Дрожжи хлебопекарные. Виды дрожжей. Роль дрожжей в хлебопечении. Условия и сроки хранения дрожжей. Показатели качества различных видов дрожжей. Подготовка дрожжей к производству. Порядок проведения активации дрожжей. Органолептическая оценки качества дрожжей.	1	
	4.	Подготовка основного сырья к производству. 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.	1	
	Практические занятия		6	

	1.	Органолептическая оценка различных образцов муки.	2	
	2.	Выполнение операций по подготовке муки к производству.	2	
	3.	Активация прессованных дрожжей.	2	
Тема 1.2. Подготовка дополнительного сырья к производству	Содержание		4	3 3 3 3
	1.	Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Яйца, сахар, жиры, ароматообразующие вещества. Роль дополнительного сырья в приготовлении хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения дополнительного сырья. Органолептическая оценка качества сырья.	1	
	2.	Молоко и молочные продукты. Назначение, применение, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	1	
	3.	Виды жиров. Назначение, применение, условия и сроки хранения жиров. Требования к качеству жиров.	1	
	4.	Подготовка к производству дополнительного сырья. Порядок подготовки к производству молока и молочных продуктов, яиц, жиров, сахарного раствора. Порядок расчета концентрации сахарного раствора.	1	
	Практические занятия		6	
	1.	Отбор основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства, органолептическая оценка качества сырья.	2	
	2.	Составление и заполнение таблицы органолептической оценки качества сырья.	2	
	3.	Выполнение операций по подготовке дополнительного сырья к производству.	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов. Подготовка докладов на тему: - Подготовка жиров к производству. - Подготовка творога к производству.				

<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка повидла и джема к производству. - Приготовление овощных фаршей. - Подготовка яблок к производству. - Подготовка орехов к производству. 			
Раздел 2. Приготовление теста различными способами			
Тема 2.1. Приготовление пшеничного теста	Содержание	8	
	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. Способы разрыхления теста. Спиртовое и молочнокислое брожение. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения. Влияние процесса брожения на качество готовой продукции.	1	3
	2. Периодический способ приготовления теста. Понятие периодического способа приготовления теста. Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь. Безопасные условия труда при приготовлении теста. 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.	1	3
	3. Режимы приготовления теста. Влияние технологических режимов на качество теста. Влияние рецептуры на подбор технологических режимов. Приготовление пшеничного теста безопасным способом. Порядок закладки сырья для пшеничного безопасного теста. Режимы замеса и приготовления пшеничного безопасного теста. Технологическое оборудование. Безопасные условия труда при приготовлении теста. Показатели качества безопасного теста. Возможные дефекты безопасного теста.	1	3
	4. Приготовление опары.	1	3

		<p>Понятие опары.</p> <p>Технологическое значение опары. Виды опары. Методы определения готовности опары.</p> <p>Приготовление теста на большой густой опаре.</p> <p>Технологические режимы приготовления теста на большой густой опаре.</p> <p>Стадии и способы приготовления теста. Органолептическая оценка качества теста.</p>		3
				3
				3
	5.	<p>Приготовление теста на густой опаре.</p> <p>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.</p>	1	3
	6.	<p>Приготовление теста на жидкой опаре.</p> <p>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.</p>	1	3
	7.	<p>Приготовление теста на специальных полуфабрикатах.</p> <p>Полуфабрикаты пониженной влажности, сухие композитные смеси, закваски.</p> <p>Приготовление теста на полуфабрикатах. Режимы приготовления теста, определение готовности теста по органолептическим показателям.</p>	1	
	8.	<p>Приготовление теста ускоренным способом.</p> <p>Технологические режимы приготовления теста ускоренным способом.</p> <p>Требования к качеству теста. Возможные дефекты, способы устранения дефектов при приготовлении теста ускоренным способом.</p>	1	
	Практические занятия		30	
	1.	Расчет рецептур для хлебобулочных изделий.	1	
	2.	Перерасчет рецептуры для хлебобулочных изделий.	1	
	3.	Выполнение правил взаимозаменяемости сырья.	1	
	4.	Выполнение приемов приготовления теста периодическим способом для булочных изделий.	1	
	5.	Органолептическая оценка качества теста для булочных изделий.	1	
	6.	Выявление и устранение дефектов готового теста для булочных изделий.	1	

	7.	Выполнение приемов приготовления теста непрерывным способом для булочных изделий.	1	
	8.	Оценка качества теста по органолептическим показателям.	1	
	9.	Выполнение приемов по обслуживанию тестоприготовительного оборудования.	1	
	10.	Выполнение операций приготовления пшеничного теста безопасным способом.	1	
	11.	Составление и заполнение таблицы качественных показателей теста.	1	
	12.	Составление перечня возможных дефектов и методов устранения дефектов безопасного теста.	1	
	13.	Выполнение приемов приготовления опары.	1	
	14.	Органолептическая оценка качества опары.	1	
	15.	Составление и заполнение таблицы качественных показателей опары.	1	
	16.	Выполнение операций приготовления теста на большой густой опаре.	1	
	17.	Составление технологической схемы приготовления опарного теста.	1	
	18.	Составление и заполнение инструкционно-технологической карты на выполнение работ.	1	
	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	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			15	
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:				

<ul style="list-style-type: none">- 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				
Тема 2.2. Приготовление ржаного теста	Содержание		4	
	1.	Характеристика ржаного теста. Требования к качеству ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Способы приготовления ржаного теста. Микрофлора теста. Назначение, приготвление заварок и заквасок.	1	3
	2.	Приготовление ржаного теста на заквасках. Образование ржаного теста. Отличительные особенности ржаного теста. Техника и продолжительность замеса теста. Технохимконтроль производства ржаного теста на заквасках.	1	3
	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.	1	3
	4.	Однофазные технологии приготовления ржаного теста. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Применение добавок и улучшителей при однофазных технологиях.	1	
	Практические занятия		24	
	1.	Выполнение операций по приготовлению заварок.	2	
	2.	Выполнение операций по приготовлению заквасок.	2	
	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 2			13	
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 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.				
Промежуточная аттестация в форме экзамена			2+6	
МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			40	
Раздел 3. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий	Содержание		2	3
	1.	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий по видам. Характеристика каждого вида изделий. Требования к качеству изделий.	1	

	2.	Энергетическая и пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Рецептуры для мучных кондитерских изделий. Расчет энергетической и пищевой ценности мучных кондитерских изделий.	1	3	
	Практические занятия		6		
	1.	Составление перечня требований к качеству кондитерских изделий.	2		
	2.	Расчет рецептур для определенного вида изделий.	2		
	3.	Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	2		
Тема 1.2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству	Содержание		2	3	
	1.	Виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Перечень сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Влияние сырья на структуру и свойства изделий. Основное сырье кондитерского производства. Требования к качеству основного сырья. Порядок подготовки основного сырья к производству	1		3
	2.	. Дополнительное сырье кондитерского производства. Подготовка дополнительного сырья к производству. Влияние отдельных видов сырья на структуру и свойства теста	1		
	Практические занятия		6		
	1.	Отбор основных видов сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	2		3
	2.	Отбор дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	2		
	3.	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья кондитерского производства. Заполнение журнала качественных показателей.	2		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 3				10
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:					

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
Раздел 4. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого механическим способом.	Содержание	4	
	1. Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом. Последовательность выполнения операций. Требования к качеству бисквитного теста. Приготовление теста для бисквита масляного. Приготовление теста для бисквита масляного и с различными наполнителями. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Дефекты бисквитного теста.	1	3
	2. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов. Приготовление теста для воздушно- орехового полуфабриката. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов.	1	3 3
	3. Приготовление миндального полуфабриката. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов. Оборудование и приспособления.	1	3 3
	4. Приготовление слоеного пресного теста. Технологические режимы приготовления теста. Слоеобразование. Возможные дефекты полуфабриката. Методы устранения дефектов.	1	
	Практические занятия	9	

	1.	Составление рецептов для бисквитного теста.	1	
	2.	Выполнение правил перерасчёта сырья для бисквитного полуфабриката.	1	
	3.	Выполнение операций по приготовлению бисквитного теста.	1	
	4.	Выполнение операций по приготовлению воздушно-орехового теста.	1	
	5.	Органолептический анализ качества воздушно-орехового теста.	1	
	6.	Составление и заполнение таблицы качественных показателей воздушно-орехового теста.	1	
	7.	Выполнение операций по приготовлению пресного слоеного теста.	1	
	8.	Отбраковка слоеного полуфабриката по органолептическим показателям.	1	
	9.	Выполнение операций по приготовлению крошкового слоеного полуфабриката.	1	
Тема 2.2. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого химическим и биологическим способами	Содержание		2	3
	1.	Приготовление песочного теста. Последовательность операций приготовления песочного теста. Технологические режимы приготовления песочного теста. Возможные дефекты при приготовлении песочного теста, методы их устранения. 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.	1	
	2.	Приготовление медового полуфабриката. Виды полуфабрикатов. Последовательность выполнения операций при приготовлении медового полуфабриката. Технологические режимы приготовления медового полуфабриката. Возможные дефекты и методы их устранения. Приготовление теста для различных видов кексов и пряников. Виды кексов и пряников. Способы приготовления теста, возможные дефекты и методы их устранения.	1	

	Практические занятия		9
	1.	Составление рецептов на песочное тесто.	1
	2.	Выполнение операций приготовления песочного теста.	1
	3.	Контроль качества песочного теста.	1
	4.	Выполнение операций приготовления теста для заварного полуфабриката.	1
	5.	Выполнение операций приготовления пряничного теста.	1
	6.	Контроль качества заварного пряничного теста различными методами.	1
	7.	Выполнение операций приготовления медового полуфабриката и кексов.	1
	8.	Заполнение инструкционно- технологической карты на выполнение работ.	1
	9.	Органолептическая оценка качества медового полуфабриката и различных видов кексов.	1
Самостоятельная работа при изучении раздела 3			10
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: <ul style="list-style-type: none"> - 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.			
Промежуточная аттестация в форме экзамена			2+6
	Учебная практика		36
	1. Обслуживание оборудования для приготовления кондитерского теста 2. Обслуживание дозировочной аппаратуры. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. 4. Выполнение работ по подготовке сырья к производству.		

	<ol style="list-style-type: none"> 5. Выполнение операций при приготовлении опары. 6. Выполнение приемов при замесе теста. 7. Выполнение приемов при замесе теста для батонов. 8. Выполнение приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий. 9. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий. 10. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом на активированных дрожжах для булочных изделий. 11. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий с отсдобкой. 12. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий. 13. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста для слоёных изделий. 14. Выполнение операций приготовления пшеничного теста безопарным традиционным способом. 15. Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом с применением интенсивного замеса для хлебобулочных и сдобных изделий. 16. Выполнение операций приготовления ржаного теста на закваске для основных сортов хлеба. 17. Выполнение операций приготовления ржаного теста на заварке для заварного хлеба. 18. Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках в агрегатах непрерывного действия. 19. Выполнение операций приготовления ржаного теста на жидких заквасках в агрегатах непрерывного действия. 20. Выполнение операций приготовления ржано-пшеничного теста. 21. Выполнение операции приготовления пшенично- ржаного теста. 22. Выполнение работ по приготовлению различных видов теста. 23. Приготовление бисквитного теста холодным способом. 24. Приготовление бисквитного теста с подогревом. 25. Приготовление теста для бисквита «Буше». 26. Приготовление теста для бисквита масляного. 27. Приготовление теста для воздушного полуфабрика. 28. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. 		
--	---	--	--

	29. Приготовление песочного теста. 30. Приготовление теста для слоёного полуфабриката. 31. Приготовление теста для заварного полуфабриката. 32. Приготовление теста для миндально-ореховых полуфабриката. 33. Приготовление теста для медового полуфабриката. 34. Приготовление теста для кексов на дрожжах и химических разрыхлителях. 35. Подготовка основного сырья к производству. 36. Подготовка дополнительного сырья к производству.		
	Производственная практика	108	
1.	Самостоятельное выполнение операций подготовки сырья к производству.	2	
2.	Самостоятельное выполнение операций просеивания муки.	2	
3.	Самостоятельное выполнение операций подготовки соляного раствора.	2	
4.	Самостоятельное выполнение операций подготовки соляного раствора.	2	
5.	Самостоятельное выполнение операций замеса пшеничного теста безопасным способом.	2	
6.	Самостоятельное выполнение операций приготовления большой густой опары.	2	
7.	Самостоятельное выполнение операций приготовления густой опары.	2	
8.	Самостоятельное выполнение операций приготовления жидкой опары.	2	
9.	Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на большой густой опаре.	2	
10.	Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой опаре.	2	
11.	Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на жидкой опаре.	2	
12.	Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на кисломолочных заквасках.	2	
13.	Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на жидких заквасках.	2	
14.	Самостоятельное выполнение работ по подготовке основного сырья к производству.	2	

15.	Самостоятельное выполнение работ по подготовке дополнительного сырья к производству.	2
16.	Органолептическая оценка качества сырья.	2
17.	Самостоятельное обслуживание оборудования для приготовления бисквитного теста.	2
18.	Самостоятельное выполнение работ по приготовлению бисквитного теста простым способом.	2
19.	Самостоятельное выполнение работ по оценке качества различных видов теста.	2
20.	Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом.	2
21.	Самостоятельное приготовление теста для бисквита «Буше».	2
22.	Обслуживание тестоприготовительного оборудования.	2
23.	Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом.	2
24.	Самостоятельное приготовление теста для бисквита масляного.	2
25.	Контроль качества бисквита масляного.	2
26.	Подготовка сырья для воздушного полуфабриката.	2
27.	Самостоятельное приготовление теста для воздушного полуфабриката.	2
28.	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	2
29.	Самостоятельное приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката.	2
30.	Подготовка сырья для воздушно-орехового полуфабриката.	2
31.	Самостоятельное приготовление песочного теста.	2
32.	Обслуживание тестоприготовительного оборудования для воздушно-орехового полуфабриката.	2
33.	Самостоятельное приготовление теста для слоёного полуфабриката.	2
34.	Слоение теста. Выявление дефектов слоеного теста.	2
35.	Отбор и подготовка сырья для заварного полуфабриката.	2
36.	Самостоятельное приготовление теста для заварного полуфабриката.	2

	37.	Выявление и устранение дефектов заварного полуфабриката.	2	
	38.	Подготовка сырья для медового полуфабриката.	2	
	39.	Самостоятельное приготовление теста для медового полуфабриката.	2	
	40.	Обслуживание тестоприготовительного оборудования.	2	
	41.	Самостоятельное приготовление теста для миндально-ореховых полуфабрикатов.	2	
	42.	Подготовка сырья для миндально-ореховых полуфабрикатов.	2	
	43.	Выявление и устранение мелких неполадок оборудования.	4	
	44.	Самостоятельное приготовление теста для миндального полуфабриката.	4	
	45.	Обслуживание тестоприготовительного оборудования для миндального полуфабриката.	4	
	46.	Подготовка орехов для миндального полуфабриката.	4	
	47.	Выявление и устранение дефектов у миндального теста.	4	
	48.	Самостоятельное приготовление теста для кексов на дрожжах.	4	
		Всего часов	189+144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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.

Оснащение баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Флористика» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills) или их аналоги.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Нормативные 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. ГОСТ 32677-2014 хлебопекарного производства
7. Дрожжи хлебопекарные ГОСТ 171-81.
8. СанПиН 2.3.4.545-96.
9. СП 2.3.4.3258-15 от 11.02.2015

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: учебно-практическое пособие , Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва , 2013.
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. Издательский центр «Академия» - 2014
3. Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2013.
4. Цыганова Т.Б. «Технология хлебопекарного производства». Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: ПрофОбрИздат, 2013 г.

Дополнительные источники:

1. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.:Агропромиздат, 2007г.
2. Немцова З.С. Основы хлебопечения. – М.: Агропромиздат, 2009г
3. Поландова Р.Д., Матвеева И. В., Пучкова Л. И. Технология хлеба: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2008 г.

Интернет-ресурс

- 1."технология приготовления теста" breadbranch.com>techno/view/8.html
- 2.технология изготовления бородинского хлеба borodinsky.com>technology/index-r.html
- 3.приготовление теста semz-ural.ru>articles/45-prigotovlenietesta
- 4... технологии приготовления ржаного теста narakeshvara.livejournal.com>279230.html
- 5.технология приготовления бараночных изделий: приготовление теста russbread.ru>vyxod-i...prigotovleniya...testa.html
6. <http://prerek.ru/safia/gosti-na-siree-hlebopekarnogo-proizvo>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> -характеристики сырья и требования к его качеству; -правила хранения сырья; -правила подготовки сырья к пуску в производство; - способы активации пресованных 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 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. 	<p><i>Устный опрос Тестирование Решение ситуационных задач</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка и оценка решений индивидуальных задач, - тестирование по темам дисциплины. - оценка выполнения практических работ, - проверка и оценка выполнения индивидуальных творческих заданий, <p><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i></p>