

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
Забочающийся 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	30	96		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, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
ПМ.02 Приготовление теста					
МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий					
Раздел 1.Приготовление теста для хлебобулочных изделий				129	
Тема 1.1 Введение	Содержание			20	
	1.	Общие сведения о хлебопекарных предприятиях. Основные виды хлебобулочных изделий. Классификация Национальные хлебные изделия		1	1
	2.	Пищевая ценность хлебобулочных изделий Способы повышения ценности хлебобулочных изделий.		1	1
	3.	Лабораторная работа № 1 Подготовка рабочего места Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дополнительного сырья к производству.	М.У., к лаб. раб. №1	1	2
	4.			1	
	5.			1	
	6.			1	
	7.			1	
	8.			1	
	Самостоятельная работа			43	
	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, оформление лабораторных работ			
Тема 1.2 Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	Содержание учебного материала				
	9.	Характеристика основного хлебопекарного сырья. Правила хранения. Подготовка сырья к пуску в производство.		1	1
	10.	Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Правила хранения. Подготовка сырья к пуску в производство.		1	1
Тема 1.3 Приготовление пшеничного теста.	11.	Приготовления пшеничного теста на густых опарах. Приготовление теста на жидких опарах. Приготовление теста безопарным способом		1	1
	12.	Брожение и созревание теста. Преимущества и недостатки опарного и безопарного способов приготовления пшеничного теста.		1	1
Тема 1.4 Приготовление пшеничного теста	13	Приготовление теста на опаре пулиш. Приготовление на спелом тесте.		1	1
	14	Приготовление теста на опаре бига. Приготовление Вермонтской закваски		1	1
Тема 1.5 Приготовление теста для булочных и сдобных изделий	15.	Унифицированные рецептуры Производственные рецептуры		1	1
	16.	Особенности приготовления теста для булочных изделий. Особенности приготовления теста для сдобных изделий. Отсдобка.		1	1
Тема 1.6 Приготовление теста	17	Технология приготовления теста для бараночных изделий.		1	1

для бараночных и сухарных изделий		Характеристика оборудования для приготовления бараночного теста.		1	1
	18	Технология приготовления теста для сухарных изделий. Характеристика оборудования для приготовления сухарного теста.		1	1
Тема 1.7 Приготовление ржаного теста	19.	Тесто для хлеба из обойной муки. Головочный способ.		1	1
	20.	Квасной способ. Приготовление теста на жидких заквасках		1	1
Тема 1.8 Приготовление теста для улучшенных сортов хлеба	21.	Приготовление теста для заварного хлеба. Приготовление теста для бородинского хлеба.		1	1
	22.	Приготовление теста из ржаной и пшеничной муки. Сравнительная характеристика приготовления ржаного теста		1	1
	23.	Лабораторное задание №2 Приготовление пшеничного теста безопарным способом, контроль за процессом брожения, определение степени выброженности органолептическим способом.	М.У., к лаб. раб. №2	1	2
	24.			1	
	25.			1	
	26.			1	
	27.			1	
	28.			1	
	29.	Лабораторное задание №3 Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре для батона нарезного, хлеба зернового «Здоровье». Наблюдение за прессом брожения.	М.У., к лаб. раб. №3	1	2
	30.			1	
	31.			1	
	32.			1	
	33.			1	
	34.			1	

35.	Лабораторное задание №4 Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре для батона нарезного, хлеба зернового «Здоровье». Контроль качества.	М.У., к лаб. раб. №4	1	2
36.			1	
37.			1	
39.			1	
40.			1	
41.			1	
42.	Лабораторное задание №5 Приготовление теста для халы плетеной, плетенки с маком.	М.У., к лаб. раб. №5	1	2
43.			1	
44.			1	
45.			1	
46.			1	
47.			1	
48.	Лабораторное задание №6 Приготовление теста для высокорецептурных изделий с отсдобкой и обминкой: сдобы обыкновенной, сдобы «Выборгской».	М.У., к лаб. раб. №6	1	2
49.			1	
50.			1	
51.			1	
52.			1	
53.			1	
54.	Лабораторное задание №7 Приготовление теста для национальных и диетических сортов хлебобулочных изделий (кулебяка с капустным фаршем).	М.У., к лаб. раб. №7	1	
55.				
56.				
57.				
58.				
59.				
Практическая работа				
60.	Расчет взаимозаменяемости дополнительного сырья.	М.У., к практическо й работе №1; № 2	1	2
61.			1	
62.	Расчет производственных рецептур для хлебных изделий.	М.У., к практическо	1	2
63.			1	

			й работе №3; №4		
	64. 65.	Расчет производственных рецептур для булочных изделий.	М.У., к практическо й работе №5; №6	1 1	2
	Самостоятельная работа				
		Доклад «Характеристика основного и дополнительного сырья».			
		Сообщение «Дополнительное сырье в хлебопечении».			
		Заполнение таблицы «Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья».			
		Презентация «Характеристика основного и дополнительного сырья», «Оборудование дозировочного отделения».			
Тема 1.9 Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами	Содержание учебного материала				
	66	Применение муки с дефектной клейковиной. Применение муки с повышенной активностью ферментов. Мука с пониженной активностью ферментов.		1	1
	67	Приготовление теста с применением мочки и сухарной муки		1	1
Тема 1.10 Методы контроля качества теста	68	Методы контроля качества теста: органолептическим способом		1	1
	69.	Методы контроля качества ржаного теста: физико-химическим методом		1	1

70.	Лабораторное занятие №8 Приготовление теста для пирогов с различными начинками. Пирог «Праздничный», «Московский».	М.У., к лаб.работе №8	1	2
71.			1	
72.			1	
73.			1	
74.			1	
75.			1	
76.	Лабораторное занятие №9 Изучение способа тестоведения для хлеба «Карельского». Наблюдение за процессом брожения.	М.У., к лаб.работе №9	1	2
77.			1	
78.			1	
79.			1	
80.			1	
81.			1	
82.	Лабораторное занятие №10 Приготовление теста для улучшенных сортов ржаного хлеба «Бородинский».	М.У., к лаб.работе №10	1	2
83.			1	
84.			1	
85.			1	
86.			1	
Самостоятельная работа				
	Поточные линии хлебопекарного производства Оборудование для сортировки хлебобулочных изделий 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			

	<p>преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их за</p> <p>Разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для приготовления теста» (тема указывается преподавателем)</p> <p>Схемы, кроссворд «Оборудование для приготовления теста»</p> <p>Сообщение «Современное оборудование для приготовления теста» Презентация «Оборудование для приготовления формового хлеба»</p> <p>Составление алгоритмов деятельности тестоводов по приготовлению теста</p> <p>Сравнительная характеристика способов тестоведения пшеничного теста</p> <p>Расчет производственных рецептур, пользуясь сборником унифицированных рецептов</p> <p>Оформление в виде конспекта, характеристик видов замеса теста</p> <p>Оформление в виде конспекта, характеристик основных процессов, протекающих при замесе теста</p> <p>Изучение сущности биологического способа разрыхления теста и представления в виде конспекта</p> <p>Составление таблиц влияния компонентов рецептуры на процессы, протекающие при брожении теста</p> <p>Составление требований организации рабочего места в тестоприготовительном отделе</p> <p>Составить перечень оборудования тестоприготовительного отделения. Составить схемы приготовления теста по ассортименту хлебных изделий.</p>			
--	---	--	--	--

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Максимальная учебная нагрузка 60 часов		Уровень освоен.
			Домашнее задание	Объем часов	
	ПМ.02 Приготовление теста				
	МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий				
	Раздел 2 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий				
1	2		3	4	5
Тема2.1 Характеристика сырья и подготовка его к производству		Содержание учебного материала		10	
	1.	Подготовка к производству; муки, крахмала, сахара, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, орехов, мака		1	1
	2.	Подготовка к производству мясных и рыбных продуктов , технология приготовления фаршей и начинок (фарш мясной, фарш рыбный, картофельный, из свежей капусты, творожный, яблочный)		1	1
Тема 2. 2 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	3.	Технология приготовления сиропа, жженки, помады глазури		1	1
	4.	Технология приготовления кремов :крем сливочный, крем с какао-порошком, крем сливочный кофейный, крем «Новый», крем «Ганап», крем сливочный фруктовый)		1	1
Тема 2.3 Технология приготовления	5.	Технология приготовления песочного теста для печенья «Масляное», «Нарезное», « Песочное».		1	1

песочного и сдобного полуфабрикатов	6.	Технология приготовления сдобного теста для ватрушек, сочных, пирожков		1	1
Тема 2.4 Технология приготовления пряничного и заварного полуфабрикатов	7.	Технология приготовления пряничного теста сырцовым способом для коврижек Технология приготовления пряничного теста заварным способом для пряников		1	1
	8.	Технология приготовления заварного теста для профитролей, «Эклеров»		1	1
Тема 2.5 Технология приготовления бисквитного и слоеного полуфабрикатов	9.	Технология приготовления бисквитного теста основным способом, технология приготовления бисквита буше, технология приготовления бисквита для рулета		1	1
	10.	Технология приготовления слоеного пресного теста. Подготовка масла. Слоеобразование.		1	1
		Лабораторные работы			
	11	№1. Приготовление песочного теста для печенья на основании производственных рецептур и технологических инструкций.	М.У. к лаб.работе №1	1	2
	12			1	
	13			1	
	14			1	
	15			1	
	16			1	
	17	№2. Приготовление бисквитного теста для рулета на основании производственных рецептур и технологических инструкций.	М.У. к лаб.работе №2	1	2
	18			1	
	19			1	
	20			1	
	21			1	
	22			1	

23	№3. Приготовление теста для кексов и ромовых баб на основании производственных рецептов и технологических инструкций.	М.У. к лаб.работе №3	1	2
24			1	
25			1	
26			1	
27			1	
28			1	
29	№4. Приготовление пряничного теста на основании производственных рецептов и технологических инструкций.	М.У. к лаб.работе №4	1	2
30			1	
31			1	
32			1	
33			1	
34			1	
35	№5. Приготовление отделочных полуфабрикатов на основании производственных рецептов и технологических инструкций.	М.У. к лаб.работе №5	1	2
36			1	
37			1	
38			1	
39			1	
40			1	
	Консультация			
	МДК.02.01 – Диф.зачет			
	МДК.02.02 – Комплексный экзамен			
	Самостоятельная работа:		20	
	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 составленных преподавателем Оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Разработка мультимедийной презентации на			

	<p>тему «Оборудование для приготовления теста» (тема указывается преподавателем). Подготовка реферата по приготовлению песочного теста. Подготовка реферата по приготовлению пресного сдобного теста. Подготовка реферата по приготовлению бисквитного теста. Подготовка реферата по приготовлению масляного бисквита. Подготовка реферата по приготовлению заварного теста.</p>			
	<p>Учебная практика</p>		36	
	<ol style="list-style-type: none"> 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. 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 кисло-молочных 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+14 4	

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 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 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>