

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА.

по профессии 19.01.04 Пекарь

НОВОМОСКОВСК

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.01.04

Пекарь

код

наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Попиначенко Ольга Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «НТПБ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО).

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО ППКРС 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 19.01.04 Пекарь; согласно ОКПДТР и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Приготовление и дозирование сырья
2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам
3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении
4. Обслуживание оборудования для приготовления теста

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

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 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;
- 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 – 594 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 74 часа;

учебной - 108 часов. и производственной практики – 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УСВОЕНИЯ 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля: Приготовление теста.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			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.-2.4 ОК 1 – ОК 7	МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.	133	91	37	42-		-
ПК 2.1.-2.4 ОК 1 – ОК 7	МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.	101	69	27	32		
ПК 2.1.-2.4 ОК 1 – ОК 7	Учебная практика	108				108	
ПК 2.1.-2.4 ОК 1 – ОК 7	Производственная практика	252					252
	<i>Всего:</i>	594	160	64	74	108	252

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
ПМ 02. Приготовление теста		594	
МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		91	
Раздел - Подготовка и дозирование сырья		12	
Тема 02.01.1-1 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 хлебобулочных изделий. Прием, хранение сырья. Процессы, происходящие при хранении сырья.	4	2
Тема 02.01.1-2. Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья.	Подготовка основного и дополнительного сырья, 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.	4	2
Тема 02.01.1-3. Оборудование склада бестарного хранения муки и дозирочного отделения.	Устройство, принцип работы и правила эксплуатации оборудования мучного склада и силосно-просеивательного отделения. Схема работы бестарной установки. Ознакомление дозирочной аппаратурой для основного и дополнительного сырья, принципом ее работы и регулирования.	2	2
Тема 02.01.1-4. Требования безопасности труда в складе хранения сырья и дозирочном отделении.	Правила пожарной безопасности и охрана труда в складе бестарного хранения муки, дозирочном отделении.	2	2

	Лабораторные работы	13	
	1. Виды хлебопекарного сырья, подготовка сырья к пуску в производство. Изучение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.	10	2
	2. Оборудование для просеивания и транспортировки муки и дозирочного отделения.	2	2
	3. Оборудование склада БХМ Дозирочные станции	1	2
	Контрольные работы		
	1. Характеристика основного и дополнительного сырья		2
	2. Подготовка и дозировка сырья		2
	3. Оборудование для хранения, подготовки и дозировки сырья		2
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ: 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. Подготовка рефератов, творческих работ (новые современные способы и технологии приготовления теста); работа предприятий региона по совершенствованию и расширению ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничного теста. 4. Разработка мультимедийной презентации (тема указывается преподавателем) Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Доклад «Характеристика основного и дополнительного сырья» 2. Сообщение «Дополнительное сырье в хлебопечении» 3. Заполнение таблицы «Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья». 4. Презентация «Характеристика основного и дополнительного сырья», «Оборудование дозирочного отделения» 5. Схемы «Оборудование склада бестарного хранения муки»	14	

Раздел - Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.		28	
Тема 02.01.2-1. Замес и образование теста.	Назначение замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста и их отличительные особенности. Факторы, определяющие выбор способа замеса.	4	2
Тема 02.01.2-2. 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.	4	2
Тема 02.01.2-3. 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.	4	2
Тема 02.01.2-4. 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 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. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии приготовления теста.	6	2
Тема 02.01.2-5. 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	4	2

	характеристика.		
Тема 02.01.2-6. 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.	4	2
Тема 02.01.2-7. Требования безопасности труда в тестомесильном отделении.	Правила пожарной безопасности и охрана труда в тестомесильном отделении.	2	
	Лабораторные работы	12	
	1. Способы приготовления пшенично теста, работа со сборником рецептур.	2	2
	2. Приготовление пшеничного теста различными способами	6	2
	3. Способы приготовления ржаного теста, приготовление заварки	4	2
	Практические работы	2	
	1. Расчет количества сырья на замес теста		2
	2. Расчет количества воды на замес теста		2
	Контрольные работы		
	1. Приготовление пшеничного теста		2
	2. Приготовление ржаного теста		2
	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 - разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для приготовления теста» (тема указывается преподавателем) Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Кроссворд, схема, доклад «Приготовление теста различными способами» 2. Выполнение лабораторной работы «Расчет количества сырья на хлеб и	16	2

	хлебобулочные изделия»		
Раздел - Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.		10	
Тема 02.01.3-1. 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	4	2
Тема 02.01.3-2. 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 органолептическим показателям. Методы определения влажности и кислотности полуфабриката. Методы определения подъемной силы дрожжей и заквасок	6	2
	Лабораторные работы	8	
	1. Определение качества полуфабрикатов органолептическим и физико-химическим методом. Определение температуры полуфабрикатов. Определение кислотности полуфабрикатов	4	2
	2. Определение подъемной силы. Определение влажности. Определение концентрации растворов.	4	2
	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. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Методы определения готовности опары, теста, закваски органолептическим и физико-химическим способом на базовом предприятии	7	2

Раздел - Обслуживание оборудования для приготовления теста.		4	
Тема 02.01.4.-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. Устройство для освобождения дежей от теста.	4	2
	Лабораторные работы	2	
	1. Обслуживание оборудования тестомесильных машин, периодического и непрерывного действия	2	2
	Контрольные работы		
	1. Оборудование для дозирования сырья		2
	2. Оборудование для приготовления теста		2
	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

Учебная практика Виды работ	108	
Тема 02.01.1 Подготовка и дозировка сырья Осуществлять прием сырья на производство. Правила хранения и подготовка основного сырья к производству. Правила хранения и подготовка дополнительно сырья к производству. Оценка качество сырья по органолептическим показателям, отбор проб. Порядок и правила подготовки сырья (взвешивание, растворение, дозировка необходимого 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 силостно-просеивательного отделения. Соблюдение правил пожарной безопасности и охраны труда в складе бестарного хранения муки, дозировочном отделении.	18	
Тема 02.01.2 Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам. Замешивание опары, заварки, закваски теста для вырабатываемых изделий. Ведение процесса приготвление теста в бараночном производстве, натирание теста, укладывание его на стол для отлёжки, разрезание на порции, определение готовности теста органолептическим способом и подачи его на разделочный участок. Ведение процесса приготвление 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. 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	36	

<p>машинах периодического действия для выпечки хлебобулочных изделий до 3 тонн в смену. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями. Ведение процесса приготовления теста при выработки расширенного ассортимента хлебобулочных изделий.</p>		
<p>Тема 02.01.3 Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении. Контролировать процесс брожения опары, теста, соблюдать температурный режим, санитарные требования. Контролировать процесс брожения опары, теста, оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. Контролировать и определять кислотность и консистенцию закваски, опары. Определять различными методами готовность теста в процессе созревания. Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста.</p>	18	
<p>Тема 02.01.4. Обслуживание оборудования для приготовления теста. Техника безопасности при эксплуатации оборудования для приготовления различных видов теста. Обслуживание тестомесильных, опрокидывательных машин и дозировочной аппаратуры. Обслуживание одного или двух тестоприготовительных агрегатов и установок непрерывного действия. Обслуживание трех и более тестоприготовительных агрегатов и установок непрерывного действия или трех и более тестомесильных машин. Выполнение более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации.</p>	18	
<p>Тема 02.02.1 Приготовление теста для мучных кондитерских изделий, работа в кондитерском цехе. Ознакомление с предприятием. Сдача зачета по т/б, охране труда и противопожарным мероприятиям. Подготовки сырья для приготовления различных видов теста. Приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживания оборудования для приготовления теста. Приготовление отделочных п/ф.</p>	18	
<p>Производственная практика Виды работ: 1. Ознакомление с предприятием, Сдача зачета по т/б, охране труда и противопожарным мероприятиям 1.1 Подготавливать и дозировать основное и дополнительное сырье.</p>	252	
2. Производить расчет производственных рецептур для приготовления различных видов теста.		
3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.		
4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.		
5. Приготовление теста на густой опаре		

6. Приготовление теста на жидкой опаре		
7. Приготовление теста на большой густой опаре		
8. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках		
9. Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок		
10. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна		
11. Приготовление теста на сухих смесях		
12. Приготовление теста безопасным способом		
13. Приготовление теста ускоренным способом		
14. Приготовление теста на концентрированной молочной закваске		
15. Приготовление теста на густой закваске		
16. Приготовление теста на жидкой закваске		
17. Приготовление теста для блинов, вареников, лапши домашней		
18. Приготовление сдобно-пресного теста		
19. Приготовление теста для печенья		
20. Приготовление теста для галет и крекеров		
21. Приготовление теста для сдобных сухарей.		
22. Приготовление пряничного теста		
23. Приготовление теста для вафель.		
24. Приготовление теста для кексов.		
25. Приготовление бисквитного теста		
26. Приготовление теста для бисквитных рулетов		
27. Приготовление слоеного теста.		
28. Приготовление заварного теста		
29. Приготовление песочного теста.		
30. Приготовление теста для пирожных.		
31. Приготовление теста для тортов		

МДК 02. 02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.		69	
Тема 02.02.1. Структура и физические свойства различных видов теста для мучных кондитерских изделий.	1. Структура различных видов теста. Физические свойства теста. 2. Расчет количества воды для замеса. Характеристика разрыхлителей теста	2	2
Тема 02.2.2. Рецептуры приготовления теста для мучных кондитерских изделий.	Сырье (основное, дополнительное) для мучных кондитерских изделий. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Технология приготовления теста для ромовых баб. Технология приготовления теста для печенья Технология приготовления теста для галет и крекеров Технология приготовления теста для пряничных изделий Технология приготовления теста для вафель. Технология приготовления теста для кексов. Технология приготовления теста для пирожных. Технология приготовления теста для тортов. Технология приготовления теста для мучных кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности. Технология приготовления теста национальных мучных кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	40	2
	Лабораторные/ Практические работы	27	
	1 «Изучение органолептических показателей качества сырья. Подготовка к производству»	2	2
	2 «Ознакомление с оборудованием для замеса теста для мучных кондитерских изделий»		
	3 «Приготовление дрожжевого (сдобного) теста, оценивание качества теста по органолептическим показателям»		

	4«Приготовление дрожжевого безопасного теста, оценивание качества теста по органолептическим показателям»		
	5.Оценивать качество теста для печенья, галет и крекеров при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.	2	2
	6. Оценивать качество вафельного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.	2	2
	7. Оценивать качества песочного теста при замесе по органолептическим показателям. Составить отчет.	2	2
	8 П.Р Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста кексов.		
	9 П.Р. «Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для пряников»	2	2
	10 «Оценивать качества бисквитного теста при замесе по органолептическим показателям»		
	11. Оценивать качество слоеного теста по органолептическим показателям. Составить отчет.	2	2
	12. «Оценивать качества заварного, воздушного теста при замесе по органолептическим показателям»	2	2
	13 П.Р. «Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для тортов»	2	2
	14 П.Р. «Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для пирожных»	2	2
	Контрольные работы		
	Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема.		2
	Самостоятельная работа Разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для приготовления теста для мучных кондитерских изделий» (тема указывается преподавателем) Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Технология приготовления теста для печенья 2. Технология приготовления теста для галет и крекеров	32	2

	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.		
	Экзамен		
	Всего	594	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии хлебопекарной промышленности», лаборатории, кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Технологическое оборудование:

- электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм). Тепловое оборудование (плиты электрические индукционные, пароконвектомат, расточный шкаф, СВЧ-печь, водонагреватель), холодильное оборудование

2.- дополнительное оборудование: весы настольные, ванны моечные, столы производственные, стеллажи, инвентарь и посуда;

- учебные столы для проведения инструктажа и заполнения дневников.
- комплект учебно-методической документации.
- шкафы для посуды и инвентаря;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, весы настольные, стеллажи, инвентарь, посуда, ножи, гастроремкости, моечные ванны, холодильное оборудование, электроплиты,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, модем.
- комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточенно или концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность».
2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
4. Немцов «Основы хлебопечения»
5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»
6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002
8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001
9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»
10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»
11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»
12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»
13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»
14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»
15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного пр-ва»
16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»
17. Воскресенский П.И. «Техника лабораторий работ»
18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»

Справочники:

1. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
2. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н. Г. Приготовление мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, Р. П. Кенгис. — М. : Экономика, 1969.
2. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.
3. Козьмина Н.П. Биохимия хлебопечения. - М.: Пищевая промышленность, 1978. - 279 с.
4. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.
5. Матвеева И.В., Белявская И.Г. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - М.' ДеЛи принт, 2001. - 150 с.\
6. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.
7. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.
8. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб: Профессия, 2005.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта по профессии **19.01.04 Пекарь**. Учебные

занятия проводятся согласно расписания при максимальном объеме аудиторной учебной нагрузки 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю и включает в себя все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической литературой.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием и имеет доступ к комплектам библиотечного фонда.

Во время самостоятельной подготовки обучающимся предоставляется доступом к сети Интернет.

Консультации для обучающихся проводятся согласно утвержденного графика. Форма проведения определяется преподавателем (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

При реализации образовательной программы предусматриваются теоретические занятия и два вида практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика является обязательным разделом программы профессионального модуля и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится после изучения каждого раздела МДК профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение МДК и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Изучению модуля предшествует освоению следующих учебных дисциплин:
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.
Оборудование хлебопекарного производства.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии **19.01.04.01 «Пекарь»** должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю профессионального модуля «Приготовление теста» и междисциплинарного курса «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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 тесто 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