

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»
_____ К.Н. Гареев
«___» _____ 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«___» _____ 2022г

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № __ от «___» _____ 2022г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015года №390(п.43) «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты профессионального образования»

Организация-разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, Республика Башкортостан

Разработчики: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель _____
подпись

Ямаева Гузель Флюоровна, преподаватель _____
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Приготовление теста»

1.1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения своих 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)
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно- оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии

ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление теста
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<i>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</i>
Уметь	<i>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</i>
Знать	<i>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 полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании</i>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего часов - 996

в том числе в форме практической подготовки – 115 часов

Из них на освоение МДК – 232 часов

в том числе самостоятельная работа - 116 часов

практики, в том числе учебная – 432 часов; производственная – 216 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
Промежут. аттест.	Лабораторных и практических занятий	Учебная		Производственная				
1	2	3	5		6	9	10	12
ПК2.1. – 2.4. ОК 1 - 7	Раздел 1. МДК02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	591	142	-	70	252	126	71
ПК2.1. – 2.4. ОК 1 - 7	Раздел 2. МДК02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	405	90	-	45	180	90	45
	Промежуточная аттестация	6						
	Всего:	1002	232	-	115	432	216	116

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) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1 ПМ. 02. Приготовление теста.		
МДК. 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		142
Тема 1. 1 Основные правила доставки, приемки, размещения и хранения сырья в складах с учетом требований технологии производства	Содержание	2
	1.Порядок доставки и приемки муки на производство. 2.Способы и сроки хранения муки.	
Тема 1. 2. Подготовка муки к производству.	Содержание	2
	1.Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки. 2.Просеивающие машины, их обслуживание.	4
	Лабораторные работы. 1. Органолептическая оценка качества муки. Контроль физико-химических показателей качества по влажности, кислотности, количеству и качеству сырой клейковины. 2.Метод пробных лабораторных выпечек для оценки хлебопекарных свойств пшеничной муки. Экспресс выпечка колобка для оценки хлебопекарных свойств ржаной муки.	2
Тема 1. 3. Прием, хранение и	Содержание	

подготовка дрожжей к пуску в производство.	1.Порядок доставки, приемки, сроки и условия хранения дрожжей. 2.Подготовка дрожжей к впуску в производство.	2
Тема 1.4. Хранение и технология подготовки соли к производству. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья. Хранение и подготовка сахара	Содержание 1 Хранение и технология подготовки соли к производству. 2 Прием, хранение и подготовка к производству сахара, патоки и ммеда	2
Тема 1.5. Хранение и подготовка к производству молочных и яйцепродуктов.	Содержание 1.Порядок доставки, сроки хранение и подготовка к пуску в производство молочных продуктов. 2. Порядок доставки, сроки хранение и подготовка к пуску в производство яйцепродуктов.	2
	Лабораторные работы. 1.Органолептическая оценка дрожжей, жиров, молочной сыворотки, сахара. Определение подъемной силы прессованных дрожжей, концентрации солевого раствора и сахарного растворов. Определение содержание дрожжей в дрожжевом молоке весовым методом.	4
Тема 1.6.Общие сведения о приготовлении теста.	1.Общие сведения о приготовлении теста. 2.Понятие о рецептуре.	2
Тема1.7.Расчет производственных рецептур	Содержание <i>1.Расчет общего количество муки на приготовление порции теста.</i> <i>2.Расчёт количество дополнительного сырья для приготовления опары и теста.</i>	2
	Лабораторные работы. <i>1.Расчет производственных рецептур при периодическом способе приготовления теста.</i> <i>2. Расчет производственных рецептур при непрерывном приготовлении теста.</i>	2 2

Тема 1.8. Замес и образование теста.	Содержание 1.Способы замеса теста. 2.Процессы, происходящие при замесе теста.	2
Тема1.9.Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении.	Содержание 1. Брожение теста. Характерные признаки созревшего теста. 2.Спиртовое и молочно – кислое брожение теста.	2
Тема 1.10.Способы разрыхления теста.	Содержание 1.Биологический способ разрыхления теста. 2.Механический и химический способ разрыхления теста	2
	Лабораторно – практические работы. 1.Замес теста ручным способом и на тестомесильных машинах периодического действия. 2.Определение влияние компонентов рецептуры на процессы, протекающие при брожении теста: вода, прессованные дрожжи, поваренной соли, жировые продукты и сахара.	4 2
Тема1.11. Приготовление и применение заварок	1.Назначение и применение заварки в хлебопекарной промышленности. 2. Приготовление заварок.	2
Тема1.12. Технология приготовления жидких дрожжей.	1.Применение и характеристика процесса производства жидких дрожжей. 2.Производственный цикл приготовления жидких дрожжей.	2
	Лабораторные работы. 1.Приготовление осажаренной и солёный заварки.	2
Тема1.13. Способы приготовления пшеничного теста.	Содержание 1.Многофазные способы приготовления теста. 2.Однофазные способы приготовления теста.	2
Тема1.14. Технология приготовления теста из пшеничной муки на густой опаре.	Содержание 1.Технология приготовления густой опары. 2.Приготовление теста на густой опаре на тестомесильных машинах периодического действия.	2
Тема1.15. Технология приготовления теста из	Содержание 1.Приготовление теста на большой густой опаре периодическим способом.	2

пшеничной муки на большой густой опаре.	2. Приготовление теста на большой густой опаре непрерывным способом в бункерных тестомесильных агрегатах.	
	Лабораторные работы. 1. Приготовление теста на густой опаре периодическим способом. 2. Определение влажности, температуры и кислотности опары и теста.	2 4
Тема 1.16. Технология приготовления теста из пшеничной муки на жидких опарах.	Содержание 1. Приготовление жидкой опары на жидких дрожжах для хлеба из муки пшеничной обойной или второго сорта. 2. Приготовление жидкой опары из прессованных дрожжей для хлеба из пшеничной муки 1-го сорта.	2
Тема 1.17. Технология приготовления теста из пшеничной муки на больших жидких опарах.	Содержание 1. Приготовление теста на жидкой опаре по Донецкой схеме. 2. Приготовление теста на жидкой опаре по краснодарской схеме.	2
Тема 1.18. Аппаратурные схемы приготовления теста опарными способами.	Содержание 1. Аппаратурная схема непрерывного приготовления теста на большой густой опаре в тестомесильном агрегате И8 – ХТА – 6. 2. Замес большой густой опары в тестомесильной машине И8 – ХТА – 12/1.	2
	Лабораторно – практические работы 1. Приготовление теста на жидкой опаре периодическим способом. 2. Отбор пробы полуфабрикатов. Определение влажности, кислотности и подъемной силы полуфабрикатов.	4 4
Тема 1.19. Технология приготовления теста на специальных полуфабрикатах.	Содержание 1. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках. 1. Приготовление теста на концентрированной молочнокислой закваске (КМКЗ).	2
Тема 1.20. Технология приготовления теста безопарным способом. (вар)	Содержание 1. Приготовление теста безопарным способом периодическим способом для булочных и сдобных изделий. 2. Приготовление теста безопарным способом непрерывным способом для булочных изделий	2
Тема 1.21. Ускоренные способы приготовления	Содержание 1. Реализация ускоренных способов производства.	2

теста.	2.Преимущества ускоренных способов тестоприготовления.	
Тема1.22. Технология приготовления теста по интенсивной холодной технологии.	Содержание 1.Порядок закладки сырья и начальная температура теста. 2. Замес теста в тестомесильных машинах интенсивного действия	2
	Лабораторно-практические работы. 1.Приготовление теста безопасным способом для кумэч «Уфимский». (вар). Определить готовность теста органолептическим методом 2.Приготовление теста ускоренным способом с применением молочной сыворотки и откид спелого теста. Определить время созревания теста.	4 6
Тема1.23. Ржаное тесто, его характеристика. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.	Содержание 1.Ржаное тесто, его характеристика. 2.Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.	2
Тема1.24. Технология приготовления ржаной закваски, их характеристика.	Содержание 1.Технология приготовления и характеристика ржанных заквасок. 2.Разводочный и производственный цикл приготовления закваски.	2
Тема1.25. Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки на густой закваске.	Содержание 1.Производственный цикл приготовление густой закваски; влажность, температура и кислотность густой закваски. 2. Аппаратурная схема приготовления теста из ржаной и ржано-пшеничной муки на большой густой закваске в бункерном агрегате непрерывного действия И8-ХТА – 12.	2
Тема1.26. Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки на жидкой закваске.	Содержание 1.Приготовление теста на жидкой закваске без применения заварки. 2.Приготовление теста на жидкой закваске с заваркой для хлеба из ржано-пшеничной муки.	2
Тема1.27. Технология приготовления теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске.	Содержание 1.Приготовление теста в две стадии: КМКЗ и тесто. 2. Приготовление теста в три стадии: КМКЗ – опара – тесто.	2
	Лабораторно - практические работы.	

	1. Изучение рецептур и схем приготовления теста для основных сортов ржаного хлеба. 2. Составление производственных рецептур для различных способов приготовления ржаного хлеба. 3. Определение влажности теста и закваски. 4. Определение кислотности теста и закваски.	2 2 2 2
Тема1.28.Приготовление ржаного теста по однофазной технологии.	Содержание 1.Приготовление ржаного теста по однофазной технологии.	2
Тема1.29.Технология приготовления теста для заварных видов хлеба.	Содержание 1.Технология приготовления теста для заварных видов хлеба. 2.Приготовление заварки в заварочной машине ХЗ – 2М – 300 из ржаной муки, солода, пряности и воды.	2
	Лабораторные работы. 1.Распознавание дефектов ржаного и пшеничного хлеба возникших из- за неправильного приготовления теста и выявление их причин. 2.Приготовление заварки из ржаной муки, пряности и воды.	2 2
Тема1.30. Технология приготовления теста для бараночных изделий из пшеничной муки.	Содержание 1.Технологический процесс приготовления бараночных изделий. 2.Приготовление теста для бараночных изделий на густой и жидкой опаре в тестомесильной машине Т2 – М – 63.	2
Тема1.31. Технология приготовления теста для соломки.	Содержание 1.Технологический процесс производства соломки. 2.Технология приготовления теста для соломки.	2
Тема1.32. Технология приготовления теста для хлебных палочек из пшеничной муки высшего и первого сортов.	Содержание 1.Технологический процесс производства хлебных палочек. 2.Приготовление теста безопасным способом на предварительно активированных прессованных дрожжах.	2
Тема1.33. Технология приготовления теста для пшеничных сдобных сухарей.	Содержание 1. Технологический процесс производства сдобных пшеничных сухарей. 2.Приготовление теста для сухарей сдобных на густой и жидкой опаре, безопасным и на КМКЗ.	2
	Лабораторно -практические работы	

	1.Приготовление теста на притворе, натирка теста. 2.Приготовление теста для сдобных сухарей с отсдобкой. 3.Определение органолептическим способом готовность полуфабрикатов. 4. Определение влажности, кислотности и подъемной силы дрожжей теста для бараночных и сухарных изделий.	4 4 2 2
Тема 1.34. Диетические хлебобулочные изделия.	Содержание 1.Группы диетического назначения. 2. Приготовление теста для диетических изделий периодическим способом.	2
Тема1.35. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.	Содержание 1.Полуфабрикаты хлебопекарного производства, идущих на переработку: - хлебная мочка; - хлебная крошка; - сухарная крошка. 2. Допускаемое количество добавки хлеба в виде мочки, хлебной и сухарной крошки при приготовлении теста для хлебобулочных изделий.	2
Тема1.36. Определение готовности теста.	Содержание 1.Определение готовности теста: - дефекты недостаточно выброженного теста; - дефекты перекисшего теста; 2. Органолептическая оценка готовности полуфабрикатов.	2
Тема1.37. Организация производства в тестоприготовительном отделении.	Содержание 1.Технологическая инструкция и производственная рецептура для каждого сорта хлебобулочных изделий.	2
Раздел 2.МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.		90
Тема2.1. Организация производства в тестоприготовительном отделении.	Содержание 1 Организация производства в тестоприготовительном отделении.. 2.Санитарн-гигиенический режим и контроль производства.	2
Тема2.2. Подготовка кондитерского сырья к производству.	Содержание 1.Виды сырья, подготовка к производству. 2.Ароматизаторы, красители.	2
Тема2.3. Приготовление	Содержание	

песочного теста.	1. Технологические схемы приготовления песочного теста. 2.Оборудование, инвентарь.	2
Тема2.4. Приготовление бисквитного теста.	Содержание 1. Технологические схемы приготовления бисквитного теста. 2.Оборудование, инвентарь.	2
Тема2.5. Приготовление заварного теста.	Содержание 1.Технологические схемы приготовления заварного теста. 2..Оборудование, инвентарь.	2
Тема 2.6. Приготовление пресного теста. (вар)	Содержание 1. Технологические схемы приготовления пресного теста. 2.Оборудование, инвентарь.	2
Тема2.7. Приготовление пресного слоёного теста.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления пресного слоёного теста. 2.Оборудование, инвентарь.	2
Тема 2.8. Приготовление пресного сдобного теста. (вар)	Содержание 1Виды теста, режим приготовления теста. 2.Технологическая схема приготовления пресного сдобного теста.	2
Тема2.9. Приготовление воздушного теста. (вар)	Содержание 1.Технологическая схема приготовления воздушного теста. 2. Унифицированная рецептура, расчёт сырья	2
	Лабораторная работа по теме: «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий». -Приготовление песочного теста. -Приготовление бисквитного теста. -Приготовление заварного теста. -Приготовление пресного слоёного теста. -Приготовление пресного теста.(вар). -Приготовление пресного сдобного теста. (вар) -Приготовление воздушного теста. (вар)	14 2 2 2 2 2 2 2
Тема2.10. Приготовление миндального теста.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления миндального теста и изделий. 2.Оборудование, инвентарь.	2
Тема2.11. Приготовление теста для сахарного печенья.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста для сахарного печенья. 2.Машинно-аппаратурная линия производства сахарного печенья.	2

Тема2.12. Приготовление теста для затяжного печенья.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста для затяжного печенья. 2.Машинно-аппаратурная линия производства затяжного печенья.	2
Тема2.13. Приготовление теста для овсяного печенья.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста для овсяного печенья. 2.Машинно-аппаратурная линия производства овсяного печенья.	2
Тема2.14. Приготовление теста для галет.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста для галет. 2.Унифицированная рецептура, расчёт сырья.	2
Тема2.15. Приготовление теста для крекера.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста для крекера. 2.Аппаратурно-технологическая схема производства крекера.	2
Тема2.16. Приготовление пряничного теста.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста заварным способом. 2.Технологическая схема приготовления теста сырцовым способом.	2
Тема2.17. Приготовление вафельного теста.	Содержание. 1.Технологическая схема приготовления вафельного теста 2.Машинно-аппаратурная линия производства вафель.	2
Тема2.18. Приготовление теста для кексов.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста для кексов. 2.Унифицированная рецептура, расчёт сырья.	2
Тема2.19. Приготовление дрожжевого теста с «отсдобкой».	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста с «отсдобкой».. 2.Оборудование, инвентарь.	2
Тема2.20. Приготовление бисквитного полуфабриката пониженной калорийности.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления бисквитного полуфабриката пониженной калорийности. 2.Унифицированная рецептура, расчёт сырья.	2
Тема 2.21. Приготовление песочного полуфабриката пониженной калорийности	Содержание 1.Технологическая схема приготовления песочного полуфабриката пониженной калорийности. 2.Унифицированная рецептура, расчёт сырья.	2
Тема2.22. Приготовление дрожжевого теста с отварными овощами.	Содержание 1.Технологическая схема приготовления теста с отварными овощами.	1
Лабораторная работа по теме: «Технология приготовления теста для мучных		31

	кондитерских изделий». - Приготовление теста для сахарного, затяжного, овсяного печенья. -Приготовление пряничного теста. -Приготовление вафельного теста. -Приготовление теста для кексов. -Приготовление бисквитного песочного, полуфабриката пониженной калорийности. -Приготовление дрожжевого теста с отварными овощами.	5 5 5 5 5 6
	Контрольная работа: «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий».	1
Самостоятельная работа при изучении ПМ.0 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление краткого опорного конспекта.		116
Составление технологической схемы приготовления пшеничной и ржаной закваски разводочного цикла и производственного цикла. <u>Составление технологической схемы приготовления пшеничного теста на опаре и на КМКЗ.</u> Составить схемы приготовления ржаного теста на заквасках. Составление технологических карт на приготовление теста для отдельных сортов хлеба. Составление технологической схемы приготовления теста. Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого, бездрожжевого теста. Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов. Составление технологических схем приготовления теста бисквитного, песочного. Составление технологических схем приготовления изделий национальной кухни.		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Общие правила приема основного и дополнительного сырья. 2. Хранение и подготовка к производству солода, изюма и орехов. 3. Хранение и подготовка к производству ароматизаторов. 4. Расчет производственной рецептуры на приготовление пшеничного хлеба периодическим способом на густой опаре из пшеничной муки первого сорта. 5. Расчет производственной рецептуры на приготовление пшеничного хлеба из муки второго сорта на жидкой опаре непрерывным способом. 6. Дозирование сыпучих компонентов. 7.Дозирование жидких компонентов. 8. Разводочный цикл приготовления жидких дрожжей. 9. Интенсивный замес теста. 10. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба.		

11. Отсдобка теста.
12. Аппаратурно - технологическая схема приготовления жидких дрожжей без разбавления водой.
13. Аппаратурно – технологическая схема оптимизированной технологии жидких дрожжей.
14. Аппаратурная схема непрерывного приготовления теста из пшеничной муки на большой густой опаре.
15. Аппаратурная схема периодического приготовления жидкой опары и теста из пшеничной муки.
16. Приготовление теста на мезофильной молочнокислой закваске.
17. Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок.
18. Приготовление теста на диспергированной жидкой фазе.
19. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна.
20. Приготовление теста на сухих смесях.
21. Отечественные и зарубежные улучшители качества хлеба.
22. Микрофлора ржаных заквасок и теста.
23. Основные компоненты, необходимые для питания бродильной микрофлоры ржаных полуфабрикатов.
24. Продукты, вносимые в ржаные закваски.
25. Микроорганизмы, применяемые для приготовления заквасок.
26. Аппаратурная схема периодического приготовления теста на КМКЗ влажностью 70% из ржаной и ржано – пшеничной муки.
27. Аппаратурная схема приготовления теста для заварного хлеба опарным способом.
28. Аппаратурная схема приготовления теста четырёхфазным способом на термофильной заквашенной заварке.
29. Приготовление теста для бараночных изделий на молочной сыворотке.
30. Приготовление теста для бараночных изделий на концентрированной молочнокислой закваске.
31. Приготовление теста для бараночных изделий на жидкой диспергированной фазе.
32. Аппаратурно – технологическая схема производства соломки.
33. Механизированная линия производства хлебных палочек.
34. Способы приготовления теста для армейских сухарей.
35. Приготовление теста для хрустящих хлебцев.
36. Технология приготовления желе.
37. Технология приготовления посыпок.
38. Технология приготовления карамели.
39. Технология приготовления жареных изделий из дрожжевого теста.
40. Технология приготовления зефира.
41. Технология производства вафель с жировой начинкой на механизированной линии.
42. Технология приготовления кексов с поверхностно-активными веществами.
43. Технология приготовления масляного бисквита и изделия из него.

Учебная практика Виды работ: Получение сырья. Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов. Замес и образование теста. Определение готовности полуфабрикатов и теста. Приготовление основных полуфабрикатов из теста (бисквитного, воздушного, заварного, песочного). Качественная оценка. Бракераж.	432
Производственная практика. Виды работ: Получение сырья. Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов. Замес и образование теста. Определение готовности полуфабрикатов и теста. Приготовление основных полуфабрикатов из теста (бисквитного, воздушного, заварного, песочного). Качественная оценка. Бракераж.	216
Всего	996

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

кабинеты: «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологии приготовления мучных кондитерских изделий», «Технологического оборудования хлебопекарного производства», оснащенные оборудованием для проведения занятий: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, многофункциональное устройство, телевизор.

Мастерская: «Учебная пекарня», оснащенная тепловым оборудованием, холодильным оборудованием, немеханическим оборудованием, необходимой посудой, инструментами, инвентарем.

Оснащенные базы практики, в соответствии с требованиями основной образовательной программы по *профессии 19.01.04 Пекарь*

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2016.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2017.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2016.- 160с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технологии производства дрожжей : учебное пособие / А. И. Шапкарина, Н. А. Янпольская, С. В. Минаева, Л. В. Грошева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 176 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование.
2. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование.
3. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. —// Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профикс, 2012
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия, 2012.
3. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
4. Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2014.

4.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 сырьё.	- определение качества сырья органолептическим способом; -определение качества сырья по физико-механическим показателям; -обоснование подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования; -демонстрация точности и скорости приемов по подготовке и дозировке необходимого сырья к пуску в производство; -соблюдение правил техники безопасности при работах по подготовке и дозировке сырья. -обоснование способа приготовления теста и технологического процесса замеса теста из пшеничной муки	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. собеседование экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. экспертное наблюдение и оценка на контрольная работа.
ПК2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственныхрецептур	- демонстрация проведения бракеража; - демонстрация навыков расчета производственных рецептур на приготовление теста из пшеничной муки для хлебных и булочных изделий. -демонстрация навыков расчета производственных рецептур на приготовление теста из пшеничной муки для мучных кондитерских изделий. -демонстрация навыков по замесу теста безопарным, ускоренном и опарным способом на тестомесильной машине периодического и непрерывного действия. -демонстрация навыков по замесу ржаного и ржано – пшеничного теста на заквасках на тестомесильной машине периодического и непрерывного действия. -соблюдение правил техники безопасности при работах на тестомесильных машинах периодического и непрерывного действия; - соблюдение правил техники безопасности при работах на взбивальных машинах; -демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования.	-собеседование экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.

ПК2.3.Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	- обоснование процессов созревания теста, способов и методов определения готовности полуфабрикатов; -обоснование структуры и физических свойств различных видов теста; - определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении органолептическим методом и физико - механическим показателям; - демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования; - соблюдение правил техники безопасности при определении физико-механических показателей: влажности, кислотности, подъемной силы дрожжей и температуры полуфабрикатов.	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. собеседование экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ПК2.4.Обслуживать оборудование для приготовления теста	-обоснование правила работы на сбивальном оборудовании -демонстрация навыков и правил работы на тестоприготовительном оборудовании; - демонстрация навыков и правил работы на сбивальном оборудовании; -соблюдение правил по технике безопасности при работе тестоприготовительном оборудовании. -соблюдение правил по технике безопасности при работе сбивальном оборудовании.	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. собеседование экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии через: -повышение качества обучения по ПМ, -участие в НСО, -участие в олимпиадах по профессии, научных конференциях, - портфолио обучающегося	наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио обучающегося
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Дифференцированный зачет экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; -проявление ответственности за работу, результат выполнения заданий; - организация самостоятельных занятий при изучении ПМ	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения	-получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	подготовка рефератов, докладов

профессиональных задач.		
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и практики; -участие в студенческом самоуправлении; -участие в спортивно - и культурно-массовых мероприятиях	наблюдение за ролью обучающихся в группе; портфолио
ОК7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности с исполнением воинской обязанности с учетом профессиональных знаний; - соблюдение корпоративной этики (правил внутреннего распорядка)	-своевременность постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов
ЛР 11Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		

ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		

Лист изменений, вносимых в программу

Было	Стало
Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2014.	Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2016.
Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – 2 издание, - М.: Академия, 2015.	Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов :Профобразование, 2020.
Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2014.	Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020.
Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2014.	Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2017.
	Технологии производства дрожжей : учебное пособие / А. И. Шапкина, Н. А. Янпольская, С. В. Минаева, Л. В. Грошева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 176 с.
Реферат «Интенсивный замес теста».	Презентация «Интенсивный замес теста»
Основание: актуализация учебной литературы, тематики и разнообразие форм внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся Утверждено: на заседании ПЦК профессионального цикла Протокол №1 от «__» _____ 2021г. Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева	