**мИНИСТЕРСТВО образования, науки и молодёжной**

**политики краснодарского края**

**Государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий»**

**Рабочая ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Приготовление теста**

**по профессии 19.01.04. «Пекарь»**

2019

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) входящей в состав укрупнённой группы профессий 190117 «Промышленная экология и биотехнологии»**,** по направлению подготовки **19.01.04 Пекарь**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Павловский техникум профессиональных технологий

Разработчик:

Епатка Т.Б. преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 14 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 16 |

1. **паспорт РАБОЧЕЙ 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 190117 «Промышленная экология и биотехнологии»**.** Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 16472 Пекарь; 19137 Тестовод; 14253 Машинист тесторазделочных машин; согласно ОКПДТР и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Приготовление и дозирование сырья

ПК 2.2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам

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

ПК 2.4. Обслуживание оборудования для приготовления теста

А также может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации при наличии профессионального образования и переподготовке.

Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

**-** хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

- приготовления теста различными способами, в том числе 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;

- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;

- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

- структуру и физические свойства различных видов теста;

- сущность процессов созревания теста;

- правила работы на тестоприготовительном оборудовании

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 292 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 244 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 48 часов;

учебной 72 ч. и производственной практики – 72 час.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Подготавливать и дозировать сырье |
| ПК 2.2. | Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам |
| ПК 2.3. | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении |
| ПК 2.4. | Обслуживать оборудование для приготовления теста |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | **Производственная,**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 2.1.** | **Раздел 1.** **Подготовка, хранение и дозирование сырья** | **23** | **17** | 7 | **6** |  |  |
| **ПК 2.2, 2.3,2.4** | **Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам** | **61** | **19** | 11 | **12** | **30** |  |
| **ПК 2.1.-2.4** | **Раздел 1. Технологический процесс приготовления различных видов теста в кондитерских цехах** | **136** | **64** | 32 | **30** | **42** |  |
|  | **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **72** |  | | | | **72** |
|  | ***Всего:*** | **292** | **100** | 50 | **48** | **72** | **72** |

# **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**  **МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий** |  | **54** |  |
| ***Раздел 1 Подготовка и дозирование сырья*** |  | **23** |  |
| **Тема 1.1** Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства. | Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлебобулочных изделий.  Мука хлебопекарная. Виды, типы и сорта муки.  Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Дрожжи. Химические разрыхлители. Поваренная соль. Вода.  Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Правила взаимозаменяемости сырья.  Основное и дополнительное сырье, необходимое для приготовления для приготовления хлебобулочных изделий. Сорта муки, отличия одного сорта муки от другого. Органолептическая оценка качества муки и другого сырья. Прием, хранение сырья. Способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей. Процессы, происходящие при хранении сырья. | 5 | 2 |
| Лабораторные работы | 1 |  |
| Лабораторная работа № 1 Определение органолептической оценки различных образцов муки | 1 |
| Практические занятия | 3 |  |
| Практическое занятие №1 Проведение активации дрожжей | 1 |  |
| Практическое занятие № 2 Определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов | 1 |
| Практическое занятие № 3 Определение органолептической оценки качества дополнительного сырья | 1 |
|  | **Самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы.  Заполнение таблицы «Витаминно-минеральные смеси».  Оформление рефератов на тему «Сырье хлебопекарного производства».  Подготовить презентацию на темы: «Классификация хлебных растений.  Зерновые, крупяные, бобовые, масличные и эфиромасличные культуры. Строение и химический состав зерна пшеницы и ржи. Качественная оценка зерна. | 3 |  |
| **Тема 1.2.** Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья. | Последовательность и назначение отдельных технологических операций  Прием основного и дополнительного сырья  Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки. Подготовка сырья (муки, воды, дрожжей, растительные искусственные жиры, соль, сахар, яйца, повидло, мак, изюм) оценка качества данного сырья. Порядок и правила подготовки сырья. Приготовление растворов соли и сахара определенной плотности. Дозирование сырья при замесе теста. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья.  Подготовка сырья к производству. Особенности организации дозирования сырья. | 5 | 2 |
| Практические занятия | 1 |  |
| Практическое занятие № 4 Взвешивание, растворение и дозирование сырья | 1 |
| Лабораторные работы | 2 |  |
| Лабораторная работа № 2 Приготовление растворов соли и сахара определенной плотности | 1 |
| Лабораторная работа № 3 Изучение производственного цикла подготовки сырья к производству. | 1 |
|  | **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 дозировочного отделения»  5. Схемы «Оборудование склада БХМ»  6. Составление схем подготовки сырья и полуфабрикатов  7. Подготовка инструкции «Правила пожарной безопасности и охрана труда в складе бестарного хранения муки, дозировочном отделении».  8. Подготовка к контрольной работе | **3** |  |
| **Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам*.*** |  | **31** |  |
| **Тема 2.1. Приготовление теста** | Понятие о рецептуре. 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. | 8 |  |
| Замес и образование теста. Назначение замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста и их отличительные особенности. Факторы, определяющие выбор способа замеса. |  |
| 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. |  |
| 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 приготовление опар. Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным. Технологический режим приготовление теста безопарным традиционным и безопарным ускоренным. Сравнительная характеристика опарных и безопарных способов.  Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии приготовления теста. |  |
| Виды ржаного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления ржаного теста. Основные способы приготовление ржаного теста. Приготовление ржаного теста на густых и жидких заквасках. Разводочный и производственный цикл жидких и густых заквасок и их техническая характеристика. |  |  |
| Методы определения готовности теста в процессе созревания (органолептические, физико – химические). Сущность и показатели органолептического метода определения опары, теста; структура и физические свойства. Оценивание качества опары, закваски, заварки, теста по физико-химическим показателям. Контроль времени брожения, температуры и определение готовности по кислотности и органолептически. Методы определения влажности и кислотности полуфабриката. Методы определения подъемной силы дрожжей и заквасок |  |
| Организация производства и правила работы в тестоприготовительном отделении с оборудованием. Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.  Правила пожарной безопасности и охрана труда в тестомесильном отделении. |  |
|  | **Практические занятия** | **11** |  |
|  | Практическое занятие № 5 «Расчет производственной рецептуры при периодическом способе приготовления теста» | **1** |  |
| Практическое занятие № 6 «Расчет производственной рецептуры при непрерывном способе приготовления теста» | **1** |
| Практическое занятие № 7 «Расчет производственной рецептуры по определенным техническим инструкциям» | **1** |
| Практическое занятие № 8 Оценка качества опары и теста при замесе по органолептическим и физико-химическим показателям | **1** |
| Практическое занятие № 9 Приготовление и применение заварок | **1** |
| Практическое занятие №10 Приготовление жидких дрожжей, органолептическая оценка качества | **1** |
| Практическое занятие № 11 Приготовление теста на специальных полуфабрикатах | **1** |
| Практическое занятие № 12 Приготовление теста на специальных полуфабрикатах | **1** |
| Практическое занятие № 13 Оценка качества и физико-химических показателей закваски и ржаного теста при замесе | **1** |
| Практическое занятие № 14 Определение готовности теста в процессе созревания | **1** |
| Практическое занятие № 15 Определение физико-химических показателей пшеничного и ржаного теста | **1** |
|  | **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)  **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Кроссворд, схема, доклад «Приготовление теста различными способами»  2. Выполнение расчетных задач  3. Подготовка к практическим работам  4. Схемы, кроссворд «Оборудование для приготовления теста»  5. Сообщение «Современное оборудование для приготовления теста»  6.Разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для приготовления теста» (тема указывается преподавателем)  7. Подготовка к зачету | **12** | \ |
| **Учебная практика** | | **30** |  |
| **Производственная практика** | | **30** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **ПМ 02. Приготовление теста** |  | | |  |  |
| **МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий** |  | | | 94 |
| **Раздел 1. Технологический процесс приготовления различных видов теста в кондитерских цехах**  **Тема 1.1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста** | **Содержание** | | | 44 |
| 1 | **Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий в кондитерском цехе.**  Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий. Нормативно-техническая документация на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Выбор производственного инвентаря, технологического оборудования. Организация рабочего места. Приёмы и правила безопасной эксплуатации механического и теплового оборудования при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба с учётом техники безопасности и охраны труда. | | 16 | 2 |
| 2 | **Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.**  Характеристика основного и вспомогательного кондитерского сырья. Приём сырья, правила хранения, последовательность выполнения технологических операций при его подготовке. Оценка качества. | | 2 |
| 3 | **Изготовление полуфабрикатов для мучных изделий.**  Характеристика, рецептура и приготовление сиропов. Требования к качеству. | | 2 |
| 4 | **Замешивание теста и способы его разрыхления.**  Виды и классификация теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании. Способы рыхления. | | 2 |
|  | 5 | **Дрожжевое тесто**  Способы приготовления дрожжевого теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении теста для хлебобулочных изделий и хлеба.  Технологический процесс приготовления безопарного и опарного дрожжевого теста, дрожжевого слоёного теста. Последовательность выполнения технологических операций. Процессы, происходящие при замешивании дрожжевого теста, при брожении. Технология приготовления дрожжевого теста, рецептуры, бракераж, требования к качеству теста. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении. Формы и методы контроля качества | | 2 |
|  |  | **Лабораторная работа** | | 8 |  |
|  | 1 | Лабораторная работа.№ 1,№ 2 Изучение устройства и принципа действия оборудования и производственного инвентаря для приготовления дрожжевого теста и изделий из него с учетом санитарных норм и техники безопасности | | 2 |  |
| 2 | Лабораторная работа № 3 Определение основных качеств муки | | 1 |
| 3 | Лабораторная работа № 4 Определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов | | 1 |
| 4 | Лабораторная работа № 5 Исследование процессов, происходящих при замесе теста, брожении дрожжевого теста | | 1 |
| 5 | Лабораторная работа.№ 6 Изучение дефектов дрожжевого теста и причины его возникновения | | 1 |
| 6 | Лабораторная работа № 7 Исследование дефектов дрожжевого слоеного теста и причин его возникновения | | 1 |
| 7 | Лабораторная работа № 8 Осуществление контроля качества посредством стандартных форм и методов | | 1 |
|  |  | **Практические занятия** | | 6 |
|  | 1 | Практическое занятие № 1 Определение количества муки и жидкости для теста в зависимости от влажности муки | | 1 |
| 2 | Практическое занятие № 2 Расчёт сырья, необходимого для приготовления полуфабрикатов (по заданным условиям) | | 1 |
| 3 | Практическое занятие №3 Составление схемы определенного способа разрыхления теста ( по заданным условиям) | | 1 |
| 4 | Практическое занятие № 4 Расчет количества воды для замешивания теста определенной влажности ( по заданным условиям) | | 1 |
| 5 | Практическое занятие № 5 Определение готовности теста в процессе созревания | | 1 |
| 6 | Практическое занятие № 6 Расчёт инструкционно-технологических карт мучных, хлебобулочных изделий и хлеба, изготавливаемых на предприятиях социальных партнёров. | | 1 |  |
|  |  | **Виды внеаудиторной самостоятельной работы**  Реферирование учебной литературы  Составление и заполнение таблиц  Подготовка сообщений, проектов  Подготовка дидактического материала на бумажных и электронных носителях | | 14 |  |
|  |  | **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Поиск информации и реферирование её по предложенной тематике : «Хлебобулочные изделия для диетического питания», «Хлеб и хлебный продукт.»  Самостоятельное изучение темы «Способы рыхления теста: механический, химический, биологический. Характеристика рыхлителей теста. Использование БАД для приготовления отдельных видов теста. Стандартные и сертифицированные БАД.»,  решение задач  Заполнение таблицы недостатков и дефектов и способов устранения  Заполнение проблемной карты  Подготовка дидактического материала по теме «Приготовление полуфабрикатов для мучных изделий.»  Подготовка презентаций на тему «Приготовление фаршей и начинок для хлебобулочных изделий», «Технологический процесс приготовления изделий из безопарного дрожжевого теста», «Технологический процесс приготовления изделий из опарного дрожжевого теста», «Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоёного теста». | |  |  |
|  |  | **Тематика домашних заданий**  Изучение тем раздела по указанию преподавателя  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  «Приготовление и рецептуры изделий пониженной калорийности»  Составление схем приготовления изделий из дрожжевого теста  Подготовка к практическим работам  Составление вопросов для повторения по теме «Дрожжевое тесто и изделия из него»  Составление проблемных карт, тестов, инструкционно-технологических карт, решение задач на основе Сборника рецептур  изготовление эскизов, муляжей изделий  Подготовка к контрольной работе | |  |  |
| *Раздел 2 ПМ 2 МДК 02.02*  *Приготовление теста для основных мучных кондитерских изделий без крема* |  | | |  |  |
| *Тема 2.2.*  Технологический процесс приготовления теста для простых мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек. |
|  | | Содержание | 50 |  |
| 1 | | **Организация технологического процесса приготовления видов бездрожжевого теста и изделий из них в кондитерском цехе.**  Выбор производственного инвентаря, технологического оборудования в зависимости от вида теста. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Приёмы безопасной эксплуатации механического оборудования при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий с учётом техники безопасности и охраны труда. | 14 | 2 |
|  | 2 | | **Технология приготовления различных видов бездрожжевого теста.**  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сдобного пресного, вафельного, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного, воздушного, миндального теста. Последовательность выполнения технологических операций. Рецептуры и технология приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема, бракераж, требования к качеству теста. Структура и физические свойства различных видов теста. | 2 |
|  |  | | **Лабораторная работа** | 4 |  |
|  | 1 | | Лабораторная работа №9 Изучение и выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бездрожжевого теста | 1 |  |
| 2 | | Лабораторная работа №10 Исследование и выявление дефектов пряничного теста и причин его возникновения | 1 |  |
| 3 | | Лабораторная работа №11 Определение физико-химических показателей бисквитного теста | 1 |  |
| 4 | | Лабораторная работа № 13 Исследование дефектов и выявление причин недостатков бисквитного, заварного и слоеного теста (по заданным условиям) | 1 |  |
|  |  | | Практические занятия | 14 |  |
|  | 1 | | Практическое занятие № 7 Расчет рецептуры приготовления сдобного теста | 1 |  |
| 2 | | Практическое занятие № 8 Составление технологических схем приготовления вафельного теста | 1 |  |
| 3 | | Практическое занятие.№ 9 Определение физико-химических показателей сдобного и вафельного теста | 1 |  |
| 4 | | Практическое занятие.№10 Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для пряников. | 1 |  |
| 5 | | Практическое занятие.№11 Составление технологических схем приготовления пряничного теста с различными наполнителями | 1 |  |
| 6 | | Практическое занятие.№12 Расчет производственной рецептуры для приготовления печенья | 1 |  |
| 7 | | Практическое занятие.№13 Составление технологических схем приготовления песочного теста с различными наполнителями | 1 |  |
| 8 | | Практическое занятие № 14 Расчёт необходимого сырья для приготовления песочного теста (по заданным условиям) | 1 |  |
| 9 | | Практическое занятие №15 Составление технологических схем приготовления бисквитного теста с различными наполнителями | 1 |  |
| 10 | | Практическое занятие № 16 Составление технологических карт приготовления теста для кексов | 1 |  |
| 11 | | Практическое занятие №17 Составление производственных рецептур и работа с технологическими инструкциями приготовления теста для кекса | 1 |  |
| 12 | | Практическое занятие №18 Расчет рецептуры слоеного теста | 1 |  |
| 13 | | Практическое занятие №19 Составление технологических схем приготовления воздушного и воздушно-орехового теста | 1 |  |
| 14 | | Практическое занятие № 20 Определение физико-химических показателей воздушного и воздушно-орехового теста | 1 |  |
|  |  | | Комплексный дифференцированный зачет по МДК 02.01, 02.02 | 2 |  |
|  |  | | **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Поиск информации и реферирование её по предложенной тематике: «Новые технологии в приготовлении различных видов бездрожжевого теста, изделий из него», «Национальные кондитерские изделия», «Русский пряник», «Из истории кондитерского искусства»  Самостоятельное изучение темы «Приготовление бисквитных изделий с добавками из овощей и фруктов», «Приготовление и рецептуры коврижек, коржиков, батончиков с фруктовыми наполнителями»  решение задач  Заполнение таблицы недостатков и дефектов и способов устранения  Заполнение проблемной карты  Подготовка дидактического материала по теме «Бездрожжевое тесто и изделия из него»  Подготовка презентаций на тему «Технология приготовления различных видов бездрожжевого теста и изделий из него», «Технологический процесс приготовления песочного печенья», «Технологический процесс приготовления кулебяки и курника»  Темы проектов: «Мучные кондитерские изделия с различными наполнителями», « Расчёт инструкционно-технологических карт полуфабрикатов, используемых на предприятиях социальных партнёров». «Расчёт таблицы взаимозаменяемости основного сырья низкокалорийным», «Использование БАД в приготовлении мучных кондитерских изделий» | 16 |  |
|  |  | | **Тематика домашних заданий**  Изучение тем раздела по указанию преподавателя  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Составление схем приготовления изделий из бездрожжевого теста  Подготовка к практическим работам  Составление вопросов для повторения по теме «Бездрожжевое тесто и изделия из него»  Составление проблемных карт, тестов, инструкционно-технологических карт, решение задач на основе Сборника рецептур  изготовление эскизов, муляжей  Подготовка к контрольной работе |  |  |
| **Учебная практика** |  | |  | 42 |  |
| **Производственная**  **практика** |  | |  | 42 |  |
|  |  | | **Всего** | 292 |  |

# **условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета – Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

Технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

Оборудование учебного кабинета:

-рабочее место преподавателя;

-рабочие места обучающихся;

-комплект учебно-методических материалов преподавателя;

-комплект учебно-наглядных пособий по модулю;

Технические средства обучения:

-компьютер, мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

-электронные образовательные ресурсы.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кондитерского цеха (лаборатории) :

Оборудование учебного кондитерского цеха:

-рабочее место преподавателя;

-рабочие места обучающихся;

-рабочие столы, инвентарь;

-технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное;

-комплект учебно-методических материалов преподавателя;

-комплект учебно-наглядных пособий по модулю;

Технические средства обучения:

-компьютер, мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

-электронные образовательные ресурсы.

Оборудование мастерской и рабочих мест учебного кондитерского цеха

( лаборатории):

тепловое оборудование- шкаф 3-х секционный жарочный, плита электрическая; СВЧ

механическое: миксеры, блендеры, мясорубки;

холодильное: холодильная камера; производственное: столы, стеллажи. Инвентарь, посуда.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

**Учебная литература**

1. Ермилова С.В. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», учебник, М., Академия, 2017 г.
2. Ермилова С.В. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», учебник, М., Академия, 2018 г.
3. Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий», учебник, М., Издательский центр «Академия», 2014 г.
4. Л.В. Мармузова «Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы», учебник, М., Издательский центр «Академия», 2018 г.
5. Бурчакова И.Ю. «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий» учебник, М., Академия,2015 г.
6. Мартинчик А.Н. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», учебник, М., Академия, 2018 г.
7. Епифанова М.В. «Товароведение продовольственных товаров», учебник, М., Академия, 2018 г.

8. Потапова И.И. «Калькуляция и учет», учебник, М., Издательский центр «Академия», 2014 г.

9. Бурашников Ю.М. «Охрана труда в пищевой промышленности», учебник, М., Издательский центр «Академия», 2014 г.

**Дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
2. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г, , Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

# ГБПОУ КК ПТПТ организует обучение по модулю в соответствии и с имеющимися у него условиями.

# Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии кулинарного производства;

лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;

- товароведения продовольственных товаров;

- технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех;

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Модуль изучается согласно учебному плану в I-II семестре, параллельно с изучением учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены». Изучение теоретического материала происходит в кабинете технологии кулинарного производства. Практические и лабораторные занятия осуществляются как в кабинете технологии кулинарного производства, так в учебном кондитерском цехе. Учебная практика осуществляется в учебном кондитерском цехе в рамках профессионального модуля. Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика проводится в производственных цехах предприятий- социальных партнеров: ООО «Мукомол» ст. Новолеушковская, ЗАО «Кубань хлеб» г.Тихорецк, «Сладкий мир» -кондитерская г.Тихорецк, пекарни и кондитерские цеха Павловского и Выселковского районов. Производственные цеха оснащены современным высокоэффективным оборудованием: керамические плиты Метос Ардокс с индукционным и инфракрасным нагревом, плиты с единой конфоркой Метос Ардокс, настольные индукционные плиты и Вок Метос, сковороды Метос Футура, микроволновые печи Менумастер, пароконвектоматы Ариос, пекарные шкафы Метос Лу-ко.

Для более глубокого изучения предметов и работы с отстающими организуются консультации : групповые и индивидуальные.

Контроль результатов обучения обучающихся по модулю проводится в форме текущей, промежуточной и итоговой аттестации. Виды текущей и промежуточной аттестации определяются учреждением в соответствии с локальным актом. По окончанию изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Образование высшее профессиональное

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное или среднее профессиональное

# Мастера: высшее профессиональное, среднее профессиональное IV-VI разряда.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла; их стажировка в профильных организациях проходит не реже 1 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. Устный опрос. Зачетные работы |
| ПК 2.2.  Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам | Обосновывает выбор технологического оборудования для приготовления различных видов теста ;  Демонстрирует навыки приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;  способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; различных бездрожжевых видов теста  Демонстрирует правила безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании | Решение кроссвордов.  Составление схем.  Выполнение рефератов, тестирование |
| 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, устный опрос |
| ПК 2.4.  Обслуживать оборудование для приготовления теста | Излагает правила ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании  Демонстрирует правила безопасного использования работы на тестоприготовительном  оборудовании | Тестирование.  Работа со схемами, зачет  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** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей профессии. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в приготовлении мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | *Дифференцированный зачет*  *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| 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 и нести за них ответственность. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности, | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  (изготовление презентаций, рефератов, докладов и пр),  - планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня. (составление портфолио) | *Экспертное наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | - проявление ответственности за выполнение личного задания и задания коллектива, результат выполнения заданий, выполнение производственных работ с учётом всех правил ведения технологического процесса, соблюдения производственной и личной санитарии, исполнения требований техники безопасности. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик* |

**Разработчики:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

**Эксперты:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

1. [↑](#footnote-ref-1)