

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого
партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.

подпись

20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Профессия 19.01.04 Пекарь

|

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. №799

Организация-разработчик:
ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Разработчики:

Магель Т.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Кугаевская Ю.М., преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Константинова Г.Т., мастер производственного обучения ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Чайкина О.Ю., старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Приготовление теста является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида деятельности (ВД): Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (при организации повышения квалификации и переподготовки) специалистов пищевой промышленности, в профессиональной подготовке при освоении рабочей профессии Тестовод на базе среднего (полного) общего образования, стаж работы не требуется.

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

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

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 рабочей программы профессионального модуля

Всего – **648** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **144** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **72** часа;

учебной практики – **216** часов;

производственной практики – **216** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста является овладение обучающимися видом деятельности: 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

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 02. Приготовление теста

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная часов	
			Всего часов	Теоретические занятия	практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	
ПК 2.1-ПК 2.4	МДК. 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	90	60	30	30			30			
ПК 2.1-ПК 2.4	МДК. 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	126	84	48	36			42			
	Практика	432								216	216
	Всего:	648	144	78	66			72		216	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02. Приготовление теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		Уровень освоения	
		всего	в т.ч. с использованием электронного обучения		
1	2	3		4	
МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		90			
Раздел 1. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства		12			
Тема 1.1. Сырье хлебопекарного производства	Содержание	2	0,30	2	
	1				Виды сырья хлебопекарного производства. Классификация хлебных растений.
	2				Строение и химический состав зерна пшеницы и ржи.
	3				Виды помолов муки. Виды, типы и сорта муки.
	4				Химический состав и хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.
	5				Дрожжи: химический состав и показатели качества.
	6				Разрыхлители. Вода. Пищевая поваренная соль.
	7	Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Правила взаимозаменяемости сырья			
	Практические занятия	2			
	1				Качественная оценка пшеничной муки
	2	Определение качества дрожжей			
	Самостоятельная работа	2			
	1				Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;
	2				Заполнение таблицы «Витаминно-минеральные смеси».
3	Оформление рефератов на тему «Сырье хлебопекарного производства».				
Тема 1.2. Прием, хранение и подготовка сырья к производству	Содержание	2		2	
	1				Прием основного и дополнительного сырья. Хранение муки.
					Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки. Порча муки.

		Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки.			
		Хранение и подготовка соли, дрожжей и дополнительного сырья.			
		Практические занятия	2		
	1	Подготовка основного и дополнительного сырья к производству			
		Самостоятельная работа	2		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.			
		Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы.			
		Оформление реферата на тему «Прием и хранение сырья»			
Раздел 2. Приготовление пшеничного теста			58		
Тема 2.1. Приготовление теста для хлебобулочных изделий		Содержание	4	0,20	2
	1	Назначение замеса теста.			
	2	Процессы, происходящие при замесе теста.			
	3	Понятие рецептуры. Унифицированная и производственная.			
	4	Понятие полуфабриката в хлебопечении.			
	5	Спиртовое и молочнокислое брожение. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения.			
	5	Понятие периодического способа приготовления теста.			
	6	Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь. Понятие непрерывного способа приготовления теста.			
		Практические занятия	2		
	1	Расчет производственной рецептуры при периодическом способе приготовления теста			
	2	Расчет производственной рецептуры при непрерывном приготовлении теста			
		Самостоятельная работа	4		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к лабораторным и практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему			

		«Приготовление теста»			
Тема 2.2. Приготовление пшеничного теста безопасным способом.	Содержание		4		2
	1	Порядок закладки сырья для пшеничного безопасного теста.			
	2	Режимы замеса и приготовления пшеничного безопасного теста.			
	3	Технологическое оборудование. Безопасные условия труда при приготовлении теста.			
	4	Показатели качества безопасного теста. Возможные дефекты безопасного теста.			
	Практические занятия		4		
	1	Приготовление жидких дрожжей			
	2	Составление инструкционной карты приготовления теста безопасным способом			
	3	Приготовление теста однофазными способами			
	4	Составление технологической схемы приготовления безопасного теста			
	Самостоятельная работа		4		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к практическим работам. Оформление доклада и презентации на тему «Приготовление теста безопасным способом»			
Тема 2.3. Приготовление опары.	Содержание		2		2
	1	Понятие опары.			
	2	Технологическое значение опары. Виды опары.			
	3	Методы определения готовности опары.			
	Самостоятельная работа		2		
1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к лабораторным и практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему «Виды и				

		приготовление опар в хлебопекарном производстве»			
Тема 2.4. Приготовление теста на густой и большой густой опарах.	Содержание		4		2
	1	Технологические режимы приготовления теста на густой и большой густой опарах.			
	2	Стадии и способы приготовления теста.			
	3	Технологические режимы приготовления теста на густой опаре для сдобных изделий.			
	4	Понятие отсдобки.			
	5	Органолептическая оценка качества теста.			
	Практические занятия		4		
	1	Составление инструкционных карт приготовления теста на густых опарах			
	2	Приготовление густой опары			
	3	Приготовление теста из пшеничной муки на густой опаре			
	4	Составление технологических схем приготовления теста на густых опарах			
	Самостоятельная работа		4		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему «Приготовление теста на густых опарах»			
Тема 2.5. Приготовление теста на жидких опарах.	Содержание		2		2
	1	Технологические режимы приготовления теста на жидкой, большой жидкой и соленой опарах.			
	2	Стадии и способы приготовления теста.			
	3	Органолептическая оценка качества теста.			
	Практические занятия		4		
	1	Составление инструкционных карт приготовления теста на жидких опарах			
2	Приготовление жидких опар				

	3	Приготовление теста из пшеничной муки на жидких опарах			
	4	Составление технологических схем приготовления теста на жидких опарах			
	Самостоятельная работа		2		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему «Приготовление теста на жидких опарах»			
Тема 2.6. Приготовление теста ускоренным и интенсивным способами.	Содержание		2		2
	1	Приготовление теста на сухих заквасках			
	2	Приготовление теста с применением органических кислот			
	3	Приготовление теста на дисперсной фазе			
	4	Приготовление теста на окислительной фазе			
	5	Приготовление теста по интенсивной («холодной») технологии			
	Практические занятия		4		
	1	Составление инструкционных карт приготовления теста ускоренными и интенсивными технологиями			
	2	Составление технологических схем приготовления теста ускоренными и интенсивными технологиями	4		
	Самостоятельная работа				
1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему «Приготовление теста ускоренными и интенсивными технологиями»	4			
Раздел 3. Приготовление ржаного теста					
Тема 3.1	Содержание		2		

Характеристика ржаного теста.	1	Требования к качеству ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям.			2
	2	Способы приготовления ржаного теста. Микрофлора теста.			
	3	Назначение, приготовление заварок и заквасок.			
	Практические занятия		2		
	1	Выполнение операций по приготовлению заварок.			
	2	Выполнение операций по приготовлению заквасок.			
	3	Составление инструкционных карт и технологических схем			
	Самостоятельная работа		2		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему «Приготовление теста для ржаных сортов хлеба»			
	Тема 3.2 Приготовление ржаного	Содержание		2	
1		Образование ржаного теста.			2
2		Отличительные особенности ржаного теста.			
3		Техника и продолжительность замеса теста на заварках и заквасках.			
4		Определение готовности ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям.			
5		Требования к качеству готового теста.			
6		Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.			
7		Применение добавок и улучшителей при однофазных технологиях.			
Практические занятия		6			
1		Приготовление ржаного теста на жидких заквасках.			
2		Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках.			
3		Составление инструкционных карт и технологических схем			
4		Выполнение операций приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки.			
5		Органолептическая оценка качества готового теста.			

	Самостоятельная работа		4		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, создание презентаций. Подготовка к практическим работам Подготовка докладов на тему: - Приготовление теста для хлеба курского заварного. - Приготовление теста для хлеба бородинского. - Приготовление теста для хлеба рижского.			
Раздел 4. Приготовление теста для бараночных и сухарных изделий			2		
Тема 4.1 Технология приготовления теста для бараночных и сухарных изделий	Содержание		2		2
	1	Приготовление теста для бараночных и сухарных изделий		0,15	
МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			126		
Раздел 1. Основное и дополнительное сырье кондитерского производства	Содержание		4		
	1	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий	2		2
	2	Основное и дополнительное сырье кондитерского производства	2		2
	Практические занятия		2		
	1	Определение качества сахара, масла сливочного и яиц.			
	Самостоятельная работа		4		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, создание презентаций. Подготовка к практическим работам			
Раздел 2. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий	Содержание		36		
	1	Замес теста. Роль белков и крахмала в образовании теста.	2		1
	2	Состав и свойства кондитерского теста. Физические условия образования теста	2		1
	3	Технология приготовления теста для печенья сахарного периодическим и непрерывным способом.	2		2
	4	Технология приготовления теста для печенья затяжного периодическим и непрерывным способом.	2		2
	5	Технология приготовления теста для крекеров	2		2

6	Технология приготовления теста для галет	2		2
7	Технология приготовления теста для печенья песочно-выемного и песочно-отсадного.	2		2
8	Технология приготовления теста для печенья бисквитно-сбивного и белково-сбивного.	2		2
9	Технология приготовления теста для сдобных сухариков и кексиков. Тесто для овсяного печенья.	2		2
10	Технология приготовления сдобного пресного теста	2		2
11	Технология приготовления теста для пряников сырцовым способом. Технология приготовления теста для пряников заварным способом	2		2
12	Технология приготовления теста для бисквита (основного). Технология приготовления теста для бисквита «Буше»	4		2
13	Технология приготовления теста для песочного полуфабриката	2		2
14	Технология приготовления теста для заварного полуфабриката	2		2
15	Технология приготовления теста для слоеного пресного полуфабриката	2		2
16	Технология приготовления теста для вафельного полуфабриката	2		2
17	Технология приготовления теста для воздушного и воздушно-орехового полуфабриката	2		2
Практические занятия		34		
1	Приготовление теста для сахарного и затяжного печенья.	4		
2	Приготовление пряничного теста сырцового и заварного.	4		
3	Приготовление теста для бисквита (основного), бисквита «буше», бисквита «Прага» и изделий без отделки из них	6		
4	Приготовление песочного теста и изделий без отделки из него	6		
5	Приготовление заварного теста и изделий без отделки из него	6		
6	Приготовление слоеного пресного теста и изделий без отделки из него. Приготовление теста воздушного и изделий без отделки из	6		

		него			
	7	Составление технологической и калькуляционной карт (по индивидуальному заданию)	2		
	Самостоятельная работа		32		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	4		
	2	Подготовка к практическим работам.	4		
	3	Подбор видеофрагментов по приготовлению различных видов теста	6		
	4	Составление презентаций	6		
	5	Подготовка рефератов и сообщений	4		
	6	Составление тестов и кроссвордов по темам	4		
	7	Составление технологических схем по темам	4		
Раздел 3. Оборудование для приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Содержание		8		
	1	Оборудование для замеса теста	2		2
	2	Оборудование для взбивания теста	2		2
	3	Оборудование для приготовления теста непрерывным способом для сахарного и затяжного печенья.	4		2
	Самостоятельная работа		6		
	1	Подбор видеофрагментов по приготовлению различных видов теста	2		
	2	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	2		
	3	Подготовка к комплексному экзамену	2		
Учебная практика Виды работ: Техника безопасности. Санитарные требования к тестоприготовительному отделению. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов и тестомесильными машинами. Хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста. Приготовление и применение заварок. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением			216		

тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста.			
Производственная практика Виды работ: -Техника безопасности организация рабочего места тестоприготовительного отделения 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; -способы приготовления опары для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления - оценивать качество закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - определять различными методами готовность теста в процессе созревания; -оценивать качество закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания; -способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;	216		
Всего	648	0,65	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», мастерской «Учебная пекарня».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебной литературы;
- наглядные пособия, плакаты, муляжи.
- комплект бланков технологической документации;
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочее место для каждого обучающего;
- мебель;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- Тестомесильная машина;
- Миксеры;
- Расстоечный шкаф;
- Печь конвекционная.

Мастерская «Хлебопечение»:

Оборудование: аппарат шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P; тестораскаточная машина; блендер ручной Braun 4200-MQ9005X; весы настольные CAS Corp.Ltd. Весы AD-5; машина тестоделительно-округл. Серии SPA, мод. SPA M 30; микроволновая печь; миксеры планетарные; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5; тестомесильные машины; шкафы пекарские; шкафы расстоечные; шкафы холодильные; шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.

Инструменты: производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, ситейники, скребки.

Расходные материалы: губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки.

Материально – техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики, которая проводится концентрировано.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. [Электронный ресурс]- М. : Академия, 2018. - 240 с.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М. : Академия, 2017. - 384 с.

3. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 336 с.

Дополнительные источники:

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2012.- 160с.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015.

4. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.

5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.

Интернет-ресурсы (электронные ресурсы):

1. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003> (дата обращения: 10.11.2019).

2. ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения: 10.11.2019).

3. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой) Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123909> (дата обращения: 10.11.2019).

4. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011> (дата обращения: 10.11.2019).

5. Изделия из заварного теста <http://fcior.edu.ru/card/26742/izdeliya-iz-zavarnogo-testa.html>

6. Изделия из слоеного теста. Практическая работа. <http://fcior.edu.ru/card/11>

7. Мучные кондитерские изделия. Характеристика сырья. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/card/18356/muchnye-konditerskie-izdeliya-harakteristika-syrya-prakticheskaya-rabota-2.html>

8. Пресное сдобное тесто и изделия из него. Контрольная работа 1. <http://fcior.edu.ru/card/18535/presnoe-sdobnoe-testo-i-izdeliya-iz-nego-kontrolnaya-rabota-1.html>

9. Пресное сдобное тесто и изделия из него. Практическая работа 2. <http://fcior.edu.ru/card/18528/presnoe-sdobnoe-testo-i-izdeliya-iz-nego-prakticheskaya-rabota-2.html>

10. Производство хлеба. Режим доступа: <https://moybiznes.org/proizvodstvo-hleba> (дата обращения: 10.11.2019).

11. Сырье хлебопекарного производства (презентация) Режим доступа <https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sire-hlebopekarnogo-proizvodstva-1767614.html>

12. Сухарные изделия (презентация). Режим доступа <https://ppt-online.org/80029>

13. Технологический процесс приготовления воздушного теста . Изделия из воздушного теста. <http://fcior.edu.ru/card/10888/tehnologicheskij-process-prigotovleniya-vozdushnogo-testa-izdeliya-iz-vozdushnogo-testa.html>

14. Технологический процесс приготовления воздушного теста и изделия из него. Меренги. Практическая работа <http://fcior.edu.ru/card/3041/tehnologicheskij-process-prigotovleniya-vozdushnogo-testa-i-izdeliya-iz-nego-merengi-prakticheskaya-rabota.html>

15. Технологический процесс приготовления воздушного теста. Изделия из воздушного теста. Контрольная работа. <http://fcior.edu.ru/card/7182/tehnologicheskij-process-prigotovleniya-vozdushnogo-testa-izdeliya-iz-vozdushnogo-testa-kontrolnaya-rabota.html>

16. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него. Кольцо воздушное. Практическая работа. <http://fcior.edu.ru/card/14117/tehnologicheskij-process-prigotovleniya-zavarnogo-testa-i-izdeliy-iz-nego-kolco-vozdushnoe-prakticheskaya-rabota.html>

17. Технологический процесс приготовления заварного теста. Изделия из заварного теста. <http://fcior.edu.ru/card/2572/tehnologicheskij-process-prigotovleniya-zavarnogo-testa-izdeliya-iz-zavarnogo-testa.html>

18. Технологический процесс приготовления заварного теста. Изделия из заварного теста. Контрольная работа. <http://fcior.edu.ru/card/2959/tehnologicheskij-process-prigotovleniya-zavarnogo-testa-izdeliya-iz-zavarnogo-testa-kontrolnaya-rabota.html>

19. Этапы производства хлебобулочных изделий (презентация) Режим доступа <http://www.myshared.ru/slide/486429/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Обязательным условием допуска к квалификационному экзамену по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление теста является освоение практик.

Учебная практика проводится параллельно с теоретическими занятиями (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

Производственная практика проводится в специально выделенный период (концентрированно).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профессии Пекарь.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Педагогический состав: дипломированные специалисты –

преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера производственного обучения: наличие квалификационного 5-6 разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует практический опыт хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; - умеет пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - демонстрирует умения взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; - оценивает качество сырья по органолептическим показателям; - знает характеристики сырья и требования к его качеству; - демонстрирует знания правил хранения сырья; - знает правила подготовки сырья к пуску в производство; 	<p>Экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; тестирование; устный опрос; письменный опрос</p>
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	<ul style="list-style-type: none"> - имеет практический опыт приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; - определяет физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; - определяет различными методами готовность теста в процессе созревания; - показывает знания способов активации пресованных и сушеных дрожжей, производственный 	<p>Экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; устный опрос письменный опрос</p>

	<p>цикл приготовления жидких дрожжей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - знает рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; - знает структуру и физические свойства различных видов теста; - знает сущность процессов созревания теста; 	
<p>ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует практический опыт приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; - умеет оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - определяет физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; - показывает знания способов активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; - знает способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; - демонстрирует знания методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; 	<p>Экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; устный опрос письменный опрос</p>
<p>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует практический опыт обслуживания оборудования для приготовления теста; - умеет производить регулировку дозирующего оборудования в зависимости от рецептур - демонстрирует умения применять безопасные 	<p>Экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; устный опрос</p>

	<p>приемы работы на тестоприготовительном оборудовании</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; - знает правила работы на тестоприготовительном оборудовании 	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует интерес к будущей профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области тестоведения - оценивает эффективность и качество выполнения работы. 	<ul style="list-style-type: none"> - результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует и оценивает ситуацию; - принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способен нести за них персональную ответственность; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет поиск информации, для принятия эффективного решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности работы с источниками информации.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использует ИКТ для извлечения и реализации новой информации, применяет ее в профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распределяет обязанности внутри трудового коллектива; - выстраивает доброжелательные отношения с людьми в 	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.

	<p>процессе трудовой деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрешение конфликтных ситуаций 	
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор решения в определенной ситуации, способность оценить его последствия; - персональная ответственность за результаты выполнения задания коллективом; - оценка результативности работы, корректировка работы 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности работы обучающегося в команде.