



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:

Протокол №4 от 28.06.2022
Председатель МК Жердева И.В.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО
"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина"
Ж.А.Корогаева

Приказ №082/ОД от « 15 » 08 2022г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по МТО и ПО:
Новикова Е.М. /Е.М.Новикова/
"12" августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
по программе подготовки
квалифицированных рабочих служащих
19.01.04 Пекарь
очное отделение

г. Лесной
2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.;, предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего

профессионального образования: 19.01.04. «Пекарь»

Разработчики:

Жердева Ирина Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

Фаттахова Светлана Анатольевна , мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Макух Елена Викторовна, мастер производственного обучения

Содержание

| | Стр. |
|--|--------|
| Паспорт рабочей программы профессионального модуля | 4-5 |
| Результаты освоения профессионального модуля | 6 |
| Структура и содержание профессионального модуля | 7-23 |
| Условия реализации программы профессионального модуля | 24-28 |
| Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности) | 29 -36 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

Приготовление теста

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля ПМ 02 Приготовление теста является частью основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки квалифицированных рабочих, составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление теста для хлебобулочных изделий 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.

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 сырьё;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

Знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных п/ф для изделий без крема;

- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности п/ф при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля выделяется:

всего – 561 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 165 часов, включая обязательной

аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов, в том числе

лабораторных работ-84 часов;

самостоятельной работы обучающегося–55 часов;

учебной практики- 216 часов;

производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами деятельности (ВД): приготовление теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|---|
| ПК 2.1. | Подготавливать и дозировать сырьё. |
| ПК 2.2. | Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам |
| ПК 2.3. | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. |
| ПК 2.4. | Обслуживать оборудование для приготовления теста. |
| 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 её достижения, определённых 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 исполнения профессиональных задач |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

3. Структура и содержание профессионального модуля 02 Приготовление теста 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 2.1-2.4 | ПМ 02. Приготовление теста | | | | | | |
| ПК 2.2 ПК 2.4. | МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | 60 | 40 | 28 | 20 | | |
| ПК 2.3. ПК 2.4. | МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | 105 | 70 | 56 | 35 | | |
| | УП 02. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий | 216 | | | | 216 | 180 |
| | ПП 02. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий | 180 | | | | | |
| | Всего: | 561 | | | | 216 | 180 |

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 внеаудиторная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | | 40 | |
| Раздел I. Хранение и подготовка сырья к производству | | 10 | |
| Тема 1.1. Сырьё хлебопекарного производства, его характеристика. Подготовка основного сырья к производству | Содержание учебного материала:(1урок) | 1 | 1-2 |
| | Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлебобулочных изделий. Мука хлебопекарная. Виды и сорта муки. Назначение и применение муки. Условия и сроки хранения муки. Оценка качества муки. Назначение и применение соли в хлебопечении. Виды дрожжей. Роль дрожжей в хлебопечении. Условия и сроки хранения дрожжей. Показатели качества различных видов дрожжей. Мука хлебопекарная. Порядок проведения подготовки муки к производству. Порядок проведения физико-химической и органолептической оценки качества муки. Подготовка соли к производству. Порядок проведения активации дрожжей. Органолептическая оценки качества дрожжей. | | |
| Практические занятия по теме: Подготовка основного сырья к производству | Тематика практических работ (2-4 урок) | 3 | 2-3 |
| | 1. Органолептическая оценка различных образцов муки. 2.Выполнение операций по подготовке муки к производству. 3.Активация прессованных дрожжей. | | |

| | | | |
|--|---|---|-----|
| <p>Тема 1.2. Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Подготовка к производству дополнительного сырья.</p> | <p>Содержание учебного материала:(5 урок) Яйца, сахар, жиры, ароматообразующие вещества. Роль дополнительного сырья в приготовлении хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения дополнительного сырья. Органолептическая оценка качества сырья. Назначение, применение, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов. Назначение, применение, условия и сроки хранения жиров. Требования к качеству жиров. Порядок подготовки к производству молока и молочных продуктов, яиц, жиров, сахарного раствора. Порядок расчета концентрации сахарного раствора.</p> | 1 | 1-2 |
| <p>Практические занятия по теме: Подготовка к производству дополнительного сырья</p> | <p>Тематика практических работ(6-10урок) 1.Отбор основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства, органолептическая оценка качества сырья. 2.Составление и заполнение таблицы органолептической оценки качества сырья. 3.Выполнение операций по подготовке дополнительного сырья к производству.</p> | 5 | 2-3 |
| <p>Самостоятельная работа при изучении раздела I Хранение и подготовка сырья к производству</p> | | 8 | |
| <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов. Подготовка докладов на тему:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка жиров к производству. - Подготовка творога к производству. - Подготовка повидла и джема к производству. - Приготовление овощных фаршей. - Подготовка яблок к производству. - Подготовка орехов к производству. | | | |

| | | | |
|---|---|----|-----|
| Раздел 2. Приготовление теста различными способами | | 30 | 2-3 |
| Тема 2.1. Приготовление пшеничного теста | Содержание учебного материала :(11-12 урок) | 2 | |
| | Замес и образование теста. Назначение замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Понятие рецептуры. Правила взаимозаменяемости сырья. Технологический процесс замеса и образования теста. Понятие полуфабриката в хлебопечении. Способы разрыхления теста. Спиртовое и молочнокислое брожение. Роль разрыхления теста в технологическом процессе хлебопечения. Влияние процесса брожения на качество готовой продукции | | |
| | Содержание учебного материала:(13-16 урок) | 4 | 2-3 |
| Способы приготовления теста Периодический способ приготовления теста. Понятие периодического способа приготовления теста. Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь. Безопасные условия труда при приготовлении теста. Непрерывный способ приготовления теста. Понятие непрерывного способа приготовления теста. Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь при приготовлении теста непрерывным способом. Отличительные особенности непрерывного способа приготовления теста. Непрерывный способ приготовления теста. Понятие непрерывного способа приготовления теста. Технологические режимы приготовления теста. Оборудование и инвентарь при приготовлении теста непрерывным способом. Отличительные особенности непрерывного способа приготовления теста. Режимы приготовления теста. Влияние технологических режимов на качество теста. Влияние рецептуры на подбор технологических режимов. | | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>Приготовление пшеничного теста безопарным способом.</p> <p>Порядок закладки сырья для пшеничного безопарного теста. Режимы замеса и приготовления пшеничного безопарного теста. Технологическое оборудование. Безопасные условия труда при приготовлении теста. Показатели качества безопарного теста. Возможные дефекты безопарного теста.</p> <p>Приготовление опары. Понятие опары. Технологическое значение опары. Виды опары. Методы определения готовности опары.</p> <p>Приготовление теста на большой густой опаре.</p> <p>Технологические режимы приготовления теста на большой густой опаре. Стадии и способы приготовления теста. Органолептическая оценка качества теста.</p> <p>Приготовление теста на густой опаре.</p> <p>Технологические режимы приготовления теста на густой опаре для сдобных изделий. Понятие отсдобки. Виды оборудования для приготовления теста. Стадии и способы приготовления теста. Органолептическая оценка качества теста.</p> <p>Приготовление теста на жидкой опаре.</p> <p>Технологические режимы приготовления теста на жидкой опаре. Виды оборудования для приготовления теста. Стадии и способы приготовления теста.</p> <p>Требования к качеству теста. Органолептическая оценка качества теста.</p> <p>Приготовление теста на специальных полуфабрикатах.</p> <p>Полуфабрикаты пониженной влажности, сухие композитные смеси, закваски. Приготовление теста на полуфабрикатах. Режимы приготовления теста, определение готовности теста по органолептическим показателям.</p> <p>Приготовление теста ускоренным способом.</p> <p>Технологические режимы приготовления теста ускоренным способом. Требования к качеству теста. Возможные дефекты, способы устранения дефектов при приготовлении теста ускоренным способом.</p> | | |
|--|---|--|--|

| | | | |
|---------------------------------------|---|----|-----|
| | <p>Практические занятия: (17 – 28 урок)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Расчет рецептур для хлебобулочных изделий. 2.Выполнение правил взаимозаменяемости сырья. 3.Выполнение приемов приготовления теста периодическим способом для булочных изделий. 4.Выполнение приемов приготовления теста непрерывным способом для булочных изделий. 5.Оценка качества теста по органолептическим показателям. 6.Выполнение операций приготовления пшеничного теста безопасным способом. 7.Выполнение приемов приготовления опары. 8.Выполнение операций приготовления теста на большой густой опаре. 9.Составление и заполнение технологической карты на выполнение работ. 10.Выполнение операций приготовления теста на густой опаре. 11.Органолептическая оценка качества теста в процессе созревания. 12.Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом. 13.Выполнение операций приготовления теста на специальных полуфабрикатах. | 12 | 3 |
| Тема 2.2. Приготовление ржаного теста | <p>Содержание учебного материала темы: (29-32урок)</p> <p>Характеристика ржаного теста. Требования к качеству ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Способы приготовления ржаного теста. Микрофлора теста. Назначение, приготовление заварок и заквасок.</p> <p>Приготовление ржаного теста на заквасках. Образование ржаного теста. Отличительные особенности ржаного теста. Техника и продолжительность замеса теста. Технохимконтроль производства ржаного теста на заквасках. Приготовление ржаного теста с применением заварок и заквасок. Методы определения готовности ржаного теста. Техника и продолжительность замеса теста на заварках и заквасках. Оборудование для приготовления ржаного теста. Безопасные условия труда при приготовлении ржаного теста. Определение готовности ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Требования к</p> | 4 | 1-2 |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>качеству готового теста.</p> <p>Однофазные технологии приготовления ржаного теста.</p> <p>Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.</p> <p>Применение добавок и улучшителей при однофазных технологиях.</p> | | |
|--|---|--|--|

| | | |
|--|-----------|----------|
| Практические занятия: (33-40 урок) | 8 | 2 |
| <p>1.Выполнение операций по приготовлению заварок.</p> <p>2.Выполнение операций по приготовлению заквасок.</p> <p>3.Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках.</p> <p>4.Приготовление ржаного теста на жидких заквасках.</p> <p>5.Расчет технологических потерь.</p> <p>6.Выполнение операций приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки.</p> <p>7.Органолептическая оценка качества готового теста.</p> | | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела II Приготовление теста различными способами | 12 | 3 |
| <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Подготовка докладов на тему:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление булочного пшеничного теста. - Приготовление сдобного теста для домашней выпечки. - Приготовление слоёного пшеничного теста. - Приготовление теста для пирогов праздничных. - Приготовление теста для национальных сортов хлеба - Приготовление теста для хлеба курского заварного. - Приготовление теста для хлеба бородинского. - Приготовление теста для хлеба столового. - Приготовление теста для хлеба рижского. | | |

| | | |
|--|----|--|
| Подготовка презентаций на тему: - Приготовление теста для булочной мелочи; - Приготовление теста для замороженных полуфабрикатов. - Приготовление теста для национальных сортов хлеба. | | |
| Всего по МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий Экзамен (устный) | 60 | |

| | | | |
|---|--|-----|-----|
| МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | | 105 | |
| Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий | | | |
| Тема 1.1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий | Содержание учебного материала темы: (1-2 урок) | | 1-2 |
| | Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий по видам. Характеристика каждого вида изделий. Требования к качеству изделий. | 1 | |
| | Энергетическая и пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Рецептуры для мучных кондитерских изделий. Расчет энергетической и пищевой ценности мучных кондитерских изделий. | 1 | |
| | Практические занятия(3 урок) Составление перечня требований к качеству кондитерских изделий. Расчет рецептур для определенного вида изделий. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий. | 1 | 2-3 |

| | | | |
|---|--|---|-----|
| Тема 1.2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству | Содержание учебного материала темы: (4-6 урок) | | 1-2 |
| | Виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Перечень сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Влияние сырья на структуру и свойства изделий. Основное сырье кондитерского производства. Требования к качеству основного сырья. Порядок подготовки основного сырья к производству. | 1 | |
| | Дополнительное сырье кондитерского производства. Подготовка дополнительного сырья к производству. Влияние отдельных видов сырья на структуру и свойства теста. | 2 | |
| | Практические занятия: (7 -8 урок) Отбор основных видов сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Отбор дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья кондитерского производства. Заполнение журнала качественных показателей. | 2 | 2-3 |

| | | | |
|---|--|----|---|
| Самостоятельная работа при изучении раздела I. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий | | 15 | 3 |
| Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов. Подготовка докладов на тему: <ul style="list-style-type: none"> - Способы хранения сыпучего сырья. - Подготовка ароматообразующих веществ к производству. - Приготовление яблочного повидла, джема и конфитюра. - Виды нетрадиционного сырья в кондитерском производстве. - История возникновения кондитерского производства. - Применение шоколада в кондитерском производстве. | | | |
| Раздел II. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий | | | |

| | | | |
|---|---|---|-----|
| | | | |
| Тема 2.1. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого механическим способом. | Содержание учебного материала темы: (9 урок) | 1 | 1-2 |
| | <p>Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом. Последовательность выполнения операций. Требования к качеству бисквитного теста.</p> <p>Приготовление теста для бисквита масляного. Приготовление теста для бисквита масляного и с различными наполнителями. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Дефекты бисквитного теста.</p> | | |
| | Содержание учебного материала (10 урок) | 1 | |
| | <p>Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов.</p> | | |

| | | | |
|--|---|---|-----|
| | Содержание учебного материала: (11 урок) | 1 | 2-3 |
| | <p>Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Назначение полуфабрикатов. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление миндального полуфабриката. Технологические режимы приготовления. Возможные дефекты полуфабрикатов. Оборудование и приспособления.</p> | | |
| | Содержание учебного материала: (12 урок) | 1 | |
| | Приготовление слоёного теста | | |

| | | | |
|--|--|----|-----|
| | Технологические режимы приготовления теста. Слоеобразование. Возможные дефекты полуфабриката. Методы устранения дефектов. | | |
| | Практические занятия (13-37 урок) | 25 | 2-3 |
| | 1.Составление рецептур для бисквитного теста. | 1 | |
| | 2.Выполнение правил перерасчёта сырья для бисквитного полуфабриката. | 1 | |
| | 3.Выполнение операций по приготовлению бисквитного теста. | 4 | |
| | 4.Выполнение операций по приготовлению воздушно-орехового теста. | 5 | |
| | 5.Органолептический анализ качества воздушно-орехового теста. | 1 | |
| | 6.Составление и заполнение таблицы качественных показателей воздушно-орехового теста. | 2 | |
| | 7.Выполнение операций по приготовлению пресного слоеного теста. | 6 | |
| | 8.Отбраковка слоеного полуфабриката по органолептическим показателям. | 1 | |
| | 9.Выполнение операций по приготовлению крошкового слоеного полуфабриката. | 4 | |
| Тема 2.2. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого химическим и биологическим способами. | Содержание учебного материала темы: (38 урок) | 1 | 1-2 |
| | Приготовление песочного теста. Последовательность операций приготовления песочного теста. Технологические режимы приготовления песочного теста. Возможные дефекты при приготовлении песочного теста, методы их устранения. | | |
| | Содержание учебного материала темы: (39урок) | 1 | |
| | | | |

| | | | |
|--|--|----|-----|
| | <p>Приготовление теста для заварного полуфабриката. Характеристика заварного полуфабриката, его отличительные особенности. Последовательность выполнения операций приготовления заварного полуфабриката, технологические режимы приготовления полуфабриката, возможные дефекты и методы их устранения.</p> <p>Приготовление медового полуфабриката. Виды полуфабрикатов. Последовательность выполнения операций при приготовлении медового полуфабриката. Технологические режимы приготовления медового полуфабриката.</p> | | |
| | Возможные дефекты и методы их устранения. | | |
| | Содержание учебного материала темы: (40 урок) | 1 | |
| | <p>Приготовление теста для различных видов кексов и пряников. Виды кексов и пряников. Способы приготовления теста, возможные дефекты и методы их устранения.</p> | | |
| | Практические занятия:(41-70 урок) | 30 | 2-3 |
| | 1. Составление рецептур на песочное тесто. | 1 | |
| | 2. Выполнение операций приготовления песочного теста. | 7 | |
| | 3. Контроль качества песочного теста. | 1 | |
| | 4. Выполнение операций приготовления теста для заварного полуфабриката. | 6 | |
| | 5. Выполнение операций приготовления пряничного теста. | 6 | |
| | 6. Контроль качества заварного пряничного теста различными методами. | 1 | |
| | 7. Выполнение операций приготовления медового полуфабриката и кексов. | 6 | |
| | 8. Заполнение инструкционно-технологической карты на выполнение работ. | 1 | |
| | 9. Органолептическая оценка качества медового полуфабриката и различных видов кексов. | 1 | |
| | Самостоятельная работа при изучении раздела II. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий | 20 | 3 |

| | | | |
|--|---|-----|--|
| <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов. Подготовка докладов на тему:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление бисквитного полуфабриката с использованием свежих фруктов. - Приготовление теста для кулича Пасхального. - Приготовление кексов. - Приготовление блинного теста. <p>Подготовка и защита презентации на тему: Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов.</p> | | | |
| Всего по МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий | | 105 | |
| | Экзамен(устный) | | |
| Учебная практика по ПМ 02 Приготовление теста | | | |
| Часть I. Приготовление теста для хлебобулочных изделий | | | |
| Раздел 1. Приготовление теста различными способами | Тематика и содержание учебных работ | | |
| | 1 .Выполнение работ по подготовке сырья к производству. Выполнение операций при приготовлении опары. Выполнение приемов при замесе теста. Выполнение приемов при замесе теста для батонов. | 12 | |
| | 2 .Выполнение приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий. | 12 | |
| | 3. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий. | 12 | |
| | 4. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом на активированных дрожжах для булочных изделий. | 12 | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| Часть II. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий | 5. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий с отсдобкой. | 12 | |
| | 6. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий. | 12 | |
| | 7. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста для слоёных изделий. | 18 | |
| | 8 .Выполнение операций приготовления пшеничного теста без опарным традиционным способом. | 6 | |
| | 9 .Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом с применением интенсивного замеса для хлебобулочных и сдобных изделий. | 12 | |
| | 10.Выполнение операций приготовления ржаного теста на закваске для основных сортов хлеба. | 12 | |
| | 11. Выполнение операций приготовления ржаного теста на заварке для заварного хлеба. | 6 | |
| | 12. Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках в агрегатах непрерывного действия. | 6 | |
| | 13.Выполнение операций приготовления ржаного теста на жидких заквасках в агрегатах непрерывного действия. | 6 | |
| | 14 .Выполнение операций приготовления ржано-пшеничного теста. | 12 | |
| | | | |
| | Раздел 1. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий | Тематика и содержание учебных работ | 6 |
| | | 1. Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом. | 6 |
| | | 2.Приготовление теста для бисквита «Буше». | 6 |
| 3.Приготовление теста для бисквита масляного. | | 6 | |
| 4.Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. | | 6 | |
| 5 Приготовление песочного теста. | | 6 | |
| 6 Приготовление теста для слоёного полуфабриката. | | 6 | |
| 7 Приготовление теста для заварного полуфабриката. | | 6 | |
| 8 Приготовление теста для миндально-ореховых полуфабриката. | | 6 | |

| | | |
|---|---|------------|
| | 9 Приготовление теста для медового полуфабриката. | 6 |
| | 10 Приготовление теста для кексов на дрожжах и химических разрыхлителях. | 6 |
| | Дифференцированный зачёт в виде практических заданий | 6 |
| | Всего часов учебной практики | 216 |
| Производственная практика (ПП) практика ПМ 02. Приготовление теста | Тематика и содержание работ | |
| | 1.Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности | 6 |
| | 2.Самостоятельное выполнение операций подготовки сырья к производству. Самостоятельное выполнение операций просеивания муки. Самостоятельное выполнение операций подготовки соляного раствора. Самостоятельное выполнение операций замеса пшеничного теста без опарным способом. | 6 |
| | 3.Самостоятельное выполнение операций приготовления густой опары. Самостоятельное выполнение операций приготовления жидкой опары. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и большой густой опаре. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и жидкой опаре. | 12 |
| | 4. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на кисло-молочных заквасках. Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на жидких заквасках. Самостоятельное выполнение работ по подготовке основного сырья к производству. Самостоятельное выполнение работ по подготовке дополнительного сырья к производству. Органолептическая оценка качества сырья. | 6 |
| | 5.Самостоятельное обслуживание оборудования для приготовления бисквитного теста. Самостоятельное выполнение работ по приготовлению бисквитного теста простым способом. Самостоятельное выполнение работ по оценке качества различных видов теста. | 12 |
| | 6.Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом. | 6 |
| | 7.Самостоятельное приготовление теста для бисквита «Буше». | 18 |
| | 8.Обслуживание тестоприготовительного оборудования. Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом. | 6 |

3

| | |
|--|------------|
| 9.Самостоятельное приготовление теста для бисквита масляного. Контроль качества бисквита масляного. | 6 |
| 10. Подготовка сырья для воздушного полуфабриката. Самостоятельное приготовление теста для воздушного полуфабриката. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Самостоятельное приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Подготовка сырья для воздушно-орехового полуфабриката. | 12 |
| 11.Самостоятельное приготовление песочного теста. | 12 |
| 12.Обслуживание тестоприготовительного оборудования для воздушно-орехового полуфабриката. | 6 |
| 13.Самостоятельное приготовление теста для слоёного полуфабриката. Слоение теста. Выявление дефектов слоеного теста. | 12 |
| 14.Отбор и подготовка сырья для заварного полуфабриката. Самостоятельное приготовление теста для заварного полуфабриката. Выявление и устранение дефектов заварного полуфабриката. | 18 |
| 15.Подготовка сырья для медового полуфабриката. Самостоятельное приготовление теста для медового полуфабриката. Обслуживание тестоприготовительного оборудования. | 18 |
| 16.Самостоятельное приготовление теста для миндально-ореховых полуфабрикатов. Подготовка сырья для миндально-ореховых полуфабрикатов. Самостоятельное приготовление теста для миндального полуфабриката. Подготовка орехов для миндального полуфабриката. Выявление и устранение дефектов у миндального теста. | 12 |
| 17.Самостоятельное приготовление теста для кексов на дрожжах. | 6 |
| Дифференцированный зачёт в виде практических заданий | 6 |
| Всего часов производственной практики | 180 |
| МДК 02.01 | 60 |
| МДК 02.02 | 105 |
| Учебная практика | 216 |
| Производственная практика | 180 |
| Всего часов: | 561 |
| Экзамен (квалификационный) в виде практической работы. | 6 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

- учебного кабинета - технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- мастерской - учебная пекарня;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебная мебель для обучающихся;
- рабочее место для преподавателя;
- плакаты;
- учебная доска;
- плакаты;
- видеофильмы;
- электронные файлы;
- учебники;
- учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственные шкафы;
- тестомесильная машина;
- необходимый инвентарь и посуда;
- холодильное оборудование;
- электрические шкафы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Микробиологии, санитарии, гигиены»:

- специальная лабораторная мебель;
- микроскопы;
- реактивы;
- натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств;
- инструментарий;
- инструкционные карты.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Н.А. Анфимова Кулинария учебник для нач. проф. образования, 2016 г
- А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова Современные технологии хлебопечения: учебно - практическое пособие, Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва, 2016.
- С.В. Ермилова, Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. Издательский центр «Академия» - 2017
- Т.Б. Цыганова «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2017.
- Т.Б. Цыганова Технология хлебопекарного производства. Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: ПрофОбрИздат, 2017 г.
- В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования – 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2016. -320 с.
- Т.В. Матвеева, Мучные кондитерские изделия 2016
- А.С. Ратушный, Мучные, кулинарные и кондитерские изделия 2018
- О.Г. Чижикова, Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий 2017

Дополнительные источники:

- ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
- ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.
- ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства.
- ГОСТ 16814-88 Хлебопекарное производство.
- ГОСТ 5667 - 65 хлебопекарного производства.
- ГОСТ 32677-2014 хлебопекарного производства
- ГОСТ 171-81. Дрожжи хлебопекарные
- СанПиН 2.3.4.545-96.
- СП 2.3.4.3258-15 от 11.02.2015
- Е.Д. Казаков, Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.:Агропромиздат, 2017г.
- З.С.Немцова, Основы хлебопечения. – М.: Агропромиздат, 2019г
- Р.Д.Поляндова, И.В.Матвеева, Л.И., Л.И. Пучкова, Технология хлеба: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2018 г.
- И.И. Потапова, Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб.пособие для нач. проф. образования. / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2016– 144 с.
- З.П. Матюхина, Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие для сред. проф. образования. 3-е издание, дополненное – М.: ИЦ Академия, 2016. – 256 с.

Н.Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования - М.: ИЦ Академия, 2016.

А.С. Ратушный, Мучные, кулинарные и кондитерские изделия 2018

О.Г. Чижикова, Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий 2017

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии // Питание и общество // Шеф // Трюфель // Ресторатор // Витрина // Империя вкуса // Ресторан // Ресторанные ведомости // Гастрономъ // Ресторанный бизнес //

Интернет-ресурсы

1. ["Технология приготовления теста"breadbranch.com>techno/view/8.html](http://breadbranch.com/techno/view/8.html)
2. [Технология изготовления бородинского хлеба](http://borodinsky.com/technology/index-r.html)
3. [borodinsky.com>technology/index-r.html](http://borodinsky.com/technology/index-r.html)
4. [Приготовление теста](http://semz-ural.ru/articles/45-prigotovlenietesta)
5. [semz-ural.ru>articles/45-prigotovlenietesta](http://semz-ural.ru/articles/45-prigotovlenietesta)
6. [Технологии приготовления ржаного теста](http://narakeshvara.livejournal.com/279230.html)
7. [narakeshvara.livejournal.com>279230.html](http://narakeshvara.livejournal.com/279230.html)
8. [Технология приготовления бараночных изделий: приготовление теста](http://russbread.ru/vychod-i...prigotovleniya...testa.html)
9. [russbread.ru>vychod-i...prigotovleniya...testa.html](http://russbread.ru/vychod-i...prigotovleniya...testa.html)
10. <http://prerek.ru/safia/gosti-na-siree-hlebopekarnogo-proizvo>
11. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания www.100menu.ru
12. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий www.tsf2000.ru
13. Электронные книги по кулинарии www.dom-eknig.ru
14. Электронная книга по кулинарии rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе и в учебной пекарне, где обучающиеся осваивают умения (более 50% отведенного времени на практическое обучение). Практические занятия проводятся малыми группами, что способствует индивидуализации обучения, сотрудничеству и повышению интереса к профессии. Занятия в компьютерном классе и библиотеке организовываются как самостоятельная работа для проведения практических работ и внеаудиторную подготовку докладов, мини-проектов, мультимедийных презентаций, слайд-шоу и др.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая может осуществляться в учебной пекарне, на предприятиях социальных партнеров и в других организациях (различных правовых форм собственности). Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профессии) в рамках профессионального модуля «Приготовление теста» является освоение междисциплинарного курса «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий», «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий» и учебной практики. При подготовке к

итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Освоение программы модуля базируется на изучении:

I. Общепрофессиональных дисциплин:

- «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве »
- « Техническое оснащение и организация рабочего места ».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

- наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования соответствующего профилю преподаваемого курса «Приготовление теста».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарного курса, а также общепрофессиональных дисциплин, имеющие среднее профессиональное или высшее образование.

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

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.

| Раздел (тема) учебной дисциплины. | Формируемые ОК и ПК | Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|--|--|
| <p>МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.</p> <p>Раздел I. Хранение и подготовка сырья к производству Тема 1.1. Сырьё хлебопекарного производства, его характеристика.</p> <p>Подготовка основного сырья к производству.</p> <p>Тема 1.2. Дополнительное сырьё хлебопекарного производства.</p> <p>Подготовка к производству дополнительного сырья.</p> <p>Раздел 2. Приготовление теста различными способами</p> <p>Тема 2.1. Приготовление пшеничного теста</p> | <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного исполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 5. Использовать</p> | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; - оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; - определять различными методами готовность теста в процессе созревания; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики сырья и требования к его качеству; | <p>Практические занятия по теме: Подготовка основного сырья к производству</p> <p>Практические занятия по теме: Подготовка к производству дополнительного сырья.</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <p>информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> <p>ПК2.1.Подготавливать и дозировать сырьё.</p> <p>ПК 2.2.Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</p> <p>ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> | <p>-правила хранения сырья;</p> <p>-правила подготовки сырья к пуску в производство;</p> <p>- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;</p> <p>- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</p> <p>- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</p> <p>- рецептуры приготовления кексов и мучных п/ф для изделий без крема;</p> <p>- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>- методы определения готовности п/ф при замесе и брожении;</p> <p>- структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>-сущность процессов</p> | <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Расчет рецептур для хлебобулочных изделий. 2.Выполнение правил взаимозаменяемости сырья. 3.Выполнение приемов приготовления теста периодическим способом для булочных изделий. 4.Выполнение приемов приготовления теста непрерывным способом для булочных изделий. 5.Оценка качества теста по органолептическим показателям. 6.Выполнение операций приготовления пшеничного теста безопасным способом. 7.Выполнение приемов приготовления опары. 8.Выполнение |
|--|--|---|--|

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Тема 2.2. Приготовление ржаного теста</p> <p>МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 1.1 Классификация и ассортимент мучных</p> | | <p>созревания теста; -правила работы на тестоприготовительном оборудовании.</p> | <p>операций приготовления теста на большой густой опаре.</p> <p>9. Составление и заполнение технологической карты на выполнение работ.</p> <p>10. Выполнение операций приготовления теста на густой опаре.</p> <p>11. Органолептическая оценка качества теста в процессе созревания.</p> <p>12. Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>1. Выполнение операций по приготовлению заварок.</p> <p>2. Выполнение операций по приготовлению заквасок.</p> <p>3. Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках.</p> <p>4. Приготовление ржаного теста на жидких заквасках.</p> <p>5. Расчет технологических потерь.</p> <p>6. Выполнение операций приготовления теста из смеси ржаной и</p> |
|---|--|---|--|

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>кондитерских изделий.</p> <p>Тема 1.2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.</p> <p>Раздел II. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.1. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого механическим способом.</p> | | | <p>пшеничной муки.</p> <p>7. Органолептическая оценка качества готового теста.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Составление перечня требований к качеству кондитерских изделий.</p> <p>Расчет рецептур для определенного вида изделий.</p> <p>Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Отбор основных видов сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Отбор дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья кондитерского производства.</p> <p>Заполнение журнала качественных показателей.</p> |
|---|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>Тема 2.2. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого химическим и биологическим способами.</p> | | | <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление рецептур для бисквитного теста. 2. Выполнение правил перерасчёта сырья для бисквитного полуфабриката. 3. Выполнение операций по приготовлению бисквитного теста. 4. Выполнение операций по приготовлению воздушно-орехового теста. 5. Органолептический анализ качества воздушно-орехового теста. 6. Составление и заполнение таблицы качественных показателей воздушно-орехового теста. 7. Выполнение операций по приготовлению пресного слоеного теста. 8. Отбраковка слоеного полуфабриката по органолептическим показателям. 9. Выполнение операций по |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>приготовлению крошкового слоеного полуфабриката.</p> <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление рецептур на песочное тесто. 2. Выполнение операций приготовления песочного теста. 3. Контроль качества песочного теста. 4. Выполнение операций приготовления теста для заварного полуфабриката. 5. Выполнение операций приготовления пряничного теста. 6. Контроль качества заварного пряничного теста различными методами. 7. Выполнение операций приготовления медового полуфабриката и кексов. 8. Заполнение инструкционно-технологической карты на выполнение работ. <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>ПМ 02.МДК 02.01.Экзамен (устный);</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | ПМ 02.МДК 02.0.Экзамен (устный); УП - диф. зачёт (практическая работа); ПП – диф. зачёт (практическая работа); ПМ - экзамен (квалификационный) (практическая работа) |
|--|--|--|---|

Критерии оценки устного ответа на экзамене ПМ 02.МДК 02.01; МДК 02.02

«5» (отлично): студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

«4» (хорошо): студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

«3» (удовлетворительно): студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

«2» (неудовлетворительно): студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

Критерии оценки освоения профессионального модуля по экзамену (квалификационному):

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное

изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Критерии оценки по учебной и производственной практике

| Показатели | Правильность выполнения приемов и способов работы | Качество работы (соответствие техническим требованиям) | Организация труда и рабочего места, безопасность труда |
|------------------------------|---|---|--|
| Оценки | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 (отлично) | Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций. | Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий | Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда |
| 4 (хорошо) | Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов | Хорошее качество работы. | Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда. |
| 3 (удовлетворительно) | Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении | Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера. | Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда. |

| | | | |
|------------------------------------|---|---|---|
| | работ. | | |
| 2 (неудовлетворительно) | Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу | Нарушение технологического процесса, брак в работе. | Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушение требований безопасности труда. |

Критерии оценки практических (лабораторных) работ

«5» (отлично): выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (не зачтено): студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценивания при тестирования (текущий контроль)

- Оценка «5» - 98-100% правильных ответов
- Оценка «4» - 85 – 97% правильных ответов
- Оценка «3» - 60- 84% правильных ответов
- Оценка «2» менее 60 % правильных ответов

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023