

Комитет образования и науки Курской области

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «КГПК»

О.И. Морозова

«19» *ноября* 2018 г.

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ. 02 Приготовление теста
для профессии 19.01.04 Пекарь**

Курск
2018

Рабочая программа ПМ. 02 «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013, №799. зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный №29657)

Разработчик: Сафонова Н.В., преподаватель ОБПОУ «КГПК».

Рабочая программа ПМ. 02 «Приготовление теста» рассмотрена и одобрена на заседании П(Ц)К «Технологии продовольственных продуктов»

Протокол № 10 от « 31 » мая 2018 г.
Председатель П(Ц)К Сафонова Сафонова Н.В.

Рабочая программа ПМ. 02 «Приготовление теста» рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 3 от « 21 » 06 2018 г.
Председатель Методического совета Толмачева И. Н. Толмачева

Заместитель директора по учебной работе Тарасова И.Ю. Тарасова

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.02. Приготовление теста.

ПМ.02. Приготовление теста входит в профессиональный учебный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь

Цели и задачи модуля.

В результате освоения модуля обучающийся 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.

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

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).

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля выделяется:

Всего- 815 часов

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 311 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 99 часов;

учебной и производственной практики – 504 часа.

Изучение профессионального модуля завершается сдачей экзамена квалификационного.

Содержание ПМ.02. Приготовление теста

Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий.

Раздел 2. Приготовление пшеничного и ржаного теста различными способами.

Раздел 3. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий.

Раздел 4. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий.