

Министерство образования и молодежной политики  
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАССМОТРЕНО:**

На педагогическом совете  
ГАПОУ СО «ААТ»  
Протокол № 11  
«31» мая 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО  
«Артинский агропромышленный техникум»  
В.И.Овчинников/  
«31» мая 2021 г.  
Номер регистрации \_\_\_\_\_



**Рабочая учебная программа**

**МДК.02.01**

**Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий**

В рамках адаптированной профессиональной образовательной программы  
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего

**16472 «Пекарь» для лиц с ОВЗ.**

п. Арти, 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МДК 02.01.  
«Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая учебная программа МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий является частью адаптированной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь», входит в профессиональный курс, адаптированный цикл.

Рабочая программа МДК разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии)16472 Пекарь

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Артинский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Щапова Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

Рекомендована педагогическим советом ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум». Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ МДК</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК</b>	16

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МДК 02.01 Приготовление теста

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО).

Рабочая программа МДК является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО ППКРС 16472 Пекарь.

Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 16472 Пекарь; 19137 Тестовод; 14253 Машинист тесторазделочных машин; согласно ОКПДТР и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Приготовление и дозирование сырья
2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам
3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении
4. Обслуживание оборудования для приготовления теста

А также в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации при наличии начального профессионального образования и переподготовке.

Опыт работы не требуется.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в т.ч. 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;
- 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы МДК**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 315 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 315 часов;

лабораторно практические занятия – 30 часов;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК

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

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

#### 3.1. Тематический план МДК

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов МДК	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.	<b>Раздел 1. Подготовка и дозирование сырья</b> Взвешивание, растворение, дозирование необходимого сырья. Оценивание качества сырья по органолептическим показателям. Определение физико-химических показателей сырья: плотность, концентрацию, температуру.		60	6			
ПК 2.2.	<b>Раздел 2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам</b> Пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями. Приготовление теста различными способами для хлебобулочных изделий в ассортименте. Оценивание качества опары, теста при замесе по органолептическим показателям. Определение различными методами готовности теста в процессе созревания.		180	18			
ПК 2.3.	<b>Раздел 3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.</b> Оценивание качества опары, теста при замесе по органолептическим показателям. Определение различными методами готовности теста в процессе созревания.		30	6			
ПК 2.4.	<b>Раздел 4. Обслуживание оборудования для приготовления теста.</b> Обслуживание оборудования для приготовления теста: дозировочные станции, тестоприготовительные машины.		15				
		<i>Всего:</i>	<b>315</b>	<b>285</b>	<b>30</b>		

### 3.2. Содержание обучения по МДК

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</b>			
<b>Раздел 02.01.1. Подготовка и дозирование сырья</b>		<b>60</b>	
<b>Тема 02.01.1.1</b> Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства.	Сорта муки, отличия одного сорта муки от другого. Органолептическая оценка качества муки. Основное и дополнительное сырье, необходимое для приготовления для приготовления хлебобулочных изделий. Прием, хранение сырья. Процессы, происходящие при хранении сырья.	15	
<b>Тема 02.01.1.2.</b> Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья.	Подготовка сырья (муки, воды, дрожжей, растительные искусственные жиры, соль, сахар, яйца, повидло, мак, изюм) оценка качества данного сырья. Порядок и правила подготовки сырья. Приготовление растворов соли и сахара определенной плотности. Дозирование сырья при замесе теста. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья.	15	
<b>Тема 02.01.1.3.</b> Оборудование склада бестарного хранения муки и дозирочного отделения.	Устройство, принцип работы и правила эксплуатации оборудования мучного склада и силостно-просеивательного отделения. Схема работы бестарной установки. Ознакомление дозирочной аппаратурой для основного и дополнительного сырья, принципом ее работы и регулирования.	15	
<b>Тема 02.01.1.4.</b> Требования безопасности труда в складе хранения сырья и дозирочном отделении.	Правила пожарной безопасности и охрана труда в складе бестарного хранения муки, дозирочном отделении.	15	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1. Виды хлебопекарного сырья, подготовка сырья к пуску в производство	<b>6</b>	
	<b>Контрольные работы</b>		
	1. Характеристика основного и дополнительного сырья		

	2. Подготовка и дозировка сырья		
	3. Оборудование для хранения, подготовки и дозировки сырья		
<b>Раздел 02.01.2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.</b>		<b>180</b>	
<b>Тема 02.01.2.1.</b> Замес и образование теста.	Назначение замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Способы замеса теста и их отличительные особенности. Факторы, определяющие выбор способа замеса.	18	
<b>Тема 02.01.2.2.</b> Способы разрыхления теста.	Разрыхление теста (назначение и сущность процесса разрыхления). Биологический способ разрыхления теста, его оценка. Созревание теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Факторы, влияющие на процесс брожения. Способы, ускоряющие и замедляющие брожение теста.	18	
<b>Тема 02.01.2.3.</b> Виды рецептур и расчет рецептур.	Виды рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет рецептур на различные виды изделий из пшеничного теста (хлеб пшеничный формовой, хлеб ржаной формовой). Технологические инструкции на изготовление хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничного и ржаного теста.	18	
<b>Тема 02.01.2.4.</b> Технология приготовления пшеничного теста различными способами.	Виды пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста. Способы приготовления теста для пшеничного хлеба, булочных и сдобных изделий. Приготовление пшеничного теста опарным способом: традиционным способом. Особенности приготовления опар. Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки. Приготовление теста безопарным способом традиционным и ускоренным. Технологический режим приготовления теста безопарным традиционным и безопарным ускоренным. Сравнительная характеристика опарных и безопарных способов. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии приготовления теста.	84	
<b>Тема 02.01.2.5.</b> Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами.	Виды ржаного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления ржаного теста. Основные способы приготовления ржаного теста. Приготовление ржаного теста на густых и жидких заквасках. Разводочный и производственный цикл жидких и густых заквасок и их техническая характеристика.	18	
<b>Тема 02.01.2.6.</b> Технология приготовления теста для сухарных и бараночных изделий.	Технология приготовления теста для сухарных и бараночных изделий. Способы приготовления теста. Способы приготовления теста для бараночных и сухарных изделий. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии приготовления теста.	18	
<b>Тема 02.01.2.7.</b> Требования безопасности труда в тестомесильном отделении.	Правила пожарной безопасности и охрана труда в тестомесильном отделении.	6	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>18</b>	
	1. Способы приготовления пшенично теста	6	

	2. Приготовление пшеничного теста различными способами	6	
	3. Способы приготовления ржаного теста.	6	
	<b>Контрольные работы</b>		
	1. Приготовление пшеничного теста		
	2. Приготовление ржаного теста		
<b>Раздел 02.01.3. Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 02.01.3.1.</b> Определение готовности опары и теста органолептическим способом.	Методы определения готовности теста в процессе созревания (органолептические, физико – химические) Сущность и показатели органолептического метода определения опары, теста	15	
<b>Тема 02.01.3.2.</b> Определение готовности опары и теста физико-химическим способом.	Оценивание качества опары, закваски, заварки, теста по физико-химическим показателям. Контроль времени брожения, температуры и определение готовности по кислотности и органолептически. Методы определения влажности и кислотности полуфабриката. Методы определения подъемной силы дрожжей и заквасок	15	
	<b>Лабораторные работы</b>		
	1. Определение качества полуфабрикатов органолептическим методом.	<b>6</b>	
	Методы определения готовности опары, теста, закваски органолептическим и физико-химическим способом на базовом предприятии		
<b>Раздел 02.01.4. Обслуживание оборудования для приготовления теста.</b>			
<b>Тема 02.01.4.1.</b> Оборудование для приготовления теста	Виды оборудования, применяемого для приготовления теста (тестомесильные машины периодического и непрерывного действия, дежеопрокидыватели) и их назначение, устройство и принцип действия. Назначение, устройство, правила обслуживания оборудования для приготовления теста: тестоприготовительные агрегаты поточного и порционного приготовления теста. Устройство для освобождения дежей от теста.	15	
	<b>Контрольные работы</b>		
	1. Оборудование для дозирования сырья 2. Оборудование для приготовления теста		
	<b>Всего</b>	<b>315</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: сырья и оборудования хлебопекарной промышленности; технологии хлебопекарной промышленности;

#### лабораторий:

технохимического контроля;  
учебных цехов

#### Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;

#### Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
мультимедиапроектор;  
интерактивная доска.

#### Залы:

библиотека  
читальный зал с выходом в Интернет

#### Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

производственные столы;  
раковина для мытья рук;  
шкафы для посуды и инвентаря;  
сушильный шкаф;  
химическая посуда;  
посуда и инвентарь для работы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность».
2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
4. Немцов «Основы хлебопечения»
5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»
6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002
8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001
9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»
10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»
11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»
12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»
13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»
14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»

15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного пр-ва»
16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»
17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»
18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»
19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
21. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

Дополнительные источники:

1. [tokoch.ru](http://tokoch.ru)
2. [eda-server.ru](http://eda-server.ru)
3. [hleb.net](http://hleb.net)
4. [gastronom.ru](http://gastronom.ru)
5. [kraushka.ru](http://kraushka.ru)

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

При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии **260103.01 «Пекарь»** должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю профессионального модуля «Приготовление теста» и междисциплинарного курса «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и ме- тоды контроля и оценки
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье	Подготавливает сырье к пуску в производство Обосновывает выбор метода подготовки и дозировки сырья Демонстрирует определение годности органолептическим способом. Обосновывает выбор метод регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур Излагает правила ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья Обосновывает выбор сырья	Выполнение лабораторных и практических работ. Тестирование. Выполнение карточек-заданий.
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Обосновывает выбор технологического оборудования для приготовления, теста из традиционных видов овощей и грибов Демонстрирует навыки приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; Демонстрирует правила безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании	Решение кроссвордов. Составление схем. Выполнение рефератов
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	Обосновывает выбор метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении Демонстрирует навыки определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожения	Тестирование. Составление технологических схем.
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	Излагает правила ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании Демонстрирует правила безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании	Тестирование. Схематическое изображение. Выполнение заданий в таблицах.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии; Участие в конкурсах. Результаты диагностики мотивационной сферы.	Мониторинг, внеаудиторная деятельность
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Участие в определении целей деятельности; Планирование собственной деятельности и ее организация.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности; Объективность оценки результата деятельности; Поиск информации.	Мониторинг, создание презентаций
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Сформированность информационно-коммуникационных компетенций; Работа с различными источниками информации; Поиск информации и ее переработка.	Мониторинг, индивидуальные и групповые проекты
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.	Индивидуальные и групповые проекты Деловые и ролевые игры.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Развитие коммуникативных качеств личности.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность к выполнению воинской обязанности.	Учебные военные сборы, внеаудиторная деятельность

