

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.02.02. «Технология приготовления теста для
мучных кондитерских изделий»**

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

16472 «Пекарь» для лиц с ОВЗ.

п. Арти, 2021 г.

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

Разработчик:

Щапова Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий является частью адаптированной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь», входит в профессиональный курс, адаптированный цикл.

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

1.2. Место дисциплины «МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.» в структуре основной профессиональной адаптированной программы: МДК 02. 02. Профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- производить выпечку хлебо-булочных изделий;
- определять готовность изделий;
- устанавливать режим выпечки изделий;
- работать на печах различных типов;
- определять качество выпеченных изделий

знать:

характеристики сырья и требования к его качеству;
правила хранения сырья;
правила подготовки сырья к пуску в производство;
рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделия без крема;
методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептуры;
методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
структуру и физические свойства различных видов теста;
сущность процессов созревания теста;
правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «**МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.**».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся. (если предусмотрены)	
1	2	
Введение	Содержание учебного материала	
		.
Тема 1. Структура и физические свойства различных видов теста.		1. Структура различных видов теста. 2. Физические свойства теста.
Тема 2. Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема.		1. Сырье мучных кондитерских изделий. 2. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. 3. Технология приготовления теста для печенья 4. Технология приготовления теста для галет и крекеров 5. Технология приготовления теста для пряничных изделий 6. Технология приготовления теста для вафель. 7. Технология приготовления теста для кексов. 8. Технология приготовления теста для бисквитных рулетов. 9. Технология приготовления теста для пирожных.

		10. Технология приготовления теста для тортов. 11. Технология приготовления теста для ромовых баб. 12. Приготовление отделочных полуфабрикатов.
		Лабораторные работы 1.Оценивать качество пряничного теста при замесе по органолептическим показателям.. 2.Оценивать качество теста для галет и крекеров при замесе по органолептическим показателям. 3. Оценивать качество вафельного теста при замесе по органолептическим показателям. 4. Оценивать качество теста для кекса при замесе по органолептическим показателям. 5. Оценивать качество бисквитного теста при замесе по органолептическим показателям. 6. Оценивать качество дрожжевого сдобного теста при замесе по органолептическим показателям. 7.Оценивать качество слоеного теста по органолептическим показателям.
		Практические занятия. 1. Работа с технологическими инструкциями приготовления теста для пряничного теста. 2. Работа с технологическими инструкциями приготовления теста для кексов.
всего		

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)

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине «Технология приготовления теста для хлебо-булочных изделий», обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и практических заданий.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Введение	<i>Должен знать:</i> историю хлебопечения, значение хлеба в питании человека, ассортимент. <i>Должен уметь:</i> разбираться в ассортименте хлебо - булочных изделий.	Узнавание разновидностей и сортов хлеба и хлебобулочных изделий.	Опрос
Тема № 1 Основное сырьё.	<i>Должен знать:</i> виды сырья; виды, типы и сорта муки, хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки; виды дрожжей; пищевая соль; контроль качества питьевой воды; виды химических разрыхлителей. <i>Должен уметь:</i> определять основное сырьё, различать муку по типам, видам и сортам; правильно применять дрожжи; использовать химические разрыхлители; определять качество воды.	Умение определять муку по сортам и видам, знание основного сырья хлебопекарного производства.	Опрос, рисунок, схема
Тема №2. Дополнительное сырьё.	<i>Должен знать:</i> какое сырьё относится к дополнительному; применение дополнительного сырья в хлебопекарном производстве. <i>Должен уметь:</i> подготавливать сырьё к производству; правильно	Знание требований к дополнительному сырью хлебопекарного производства.	Опрос

	применять в соответствии с рецептурой изделия.		
Тема № 3. Приём, хранение и подготовка сырья к производству.	<i>Должен знать: правила хранения и приёмки сырья к производству; процессы, протекающие при хранении муки.</i> <i>Должен уметь: принимать и подготавливать сырьё к производству; просеивать, производить магнитную очистку и взвешивание муки, подготавливать соль, дрожжи и дополнительное сырьё к производству.</i>	Знание требований к приёмке и подготовке сырья к производству.	схема
Тема № 4. Технологическая схема приготовления хлеба.	<i>Должен знать: Технологию приготовления хлеба; последовательность и назначение отдельных технологических операций; особенности приготовления изделий в условиях пекарни.</i> <i>Должен уметь: разбираться в технологических картах и применять их в условиях производства..</i>	Знание требований к технологии приготовления хлеба.	Схема приготовления
Тема № 5. Приготовление теста.	<i>Должен знать: способы приготовления теста из пшеничной муки, ржаной, и ржано-пшеничной муки; расчёт производственных рецептур.</i> <i>Должен уметь: дозировать сырьё; замесить тесто различными способами; подготавливать и применять заварки, жидкие дрожжи.</i>	Знание требований к технологии приготовления теста.	Опрос Выполнение и защита практической работы.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

