

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято на заседании
педагогического совета техникума
Протокол № 4 от 30.08.2019г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ
«Рыльский аграрный техникум»
Харин А.В.
Приказ № 370
от « 30 » 08 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ.02 «Приготовление теста»

по профессии 19.01.04 Пекарь

Квалификация:

пекарь

кондитер

форма обучения - очная

Рыльск 2019 г.

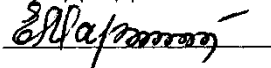
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии СПО 19.01.04 Пекарь, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Рыльский аграрный техникум»

Разработчики: Марченко Елена Юрьевна, преподаватель ОБПОУ «Рыльский аграрный техникум», Синельникова Светлана Александровна мастер производственного обучения ОБПОУ «Рыльский аграрный техникум», Безрученко Татьяна Владимировна мастер производственного обучения ОБПОУ «Рыльский аграрный техникум», Глазунова Жанна Алексеевна мастер производственного обучения ОБПОУ «Рыльский аграрный техникум».

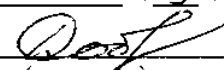
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление теста» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК УГ 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.


Председатель ПЦК

 Е.Ю. Марченко

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление теста» рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 6 от « 30 » 08 2019г.

Председатель методического совета  И.Н. Добрынина
(подпись)

Заместитель директора по учебной работе  И.Н. Добрынина
(подпись)

Методист 
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	7
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	8
4. Условия реализации профессионального модуля.....	32
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля вида профессиональной деятельности	35
6. Комплект контрольно – оценочных средств	42

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление теста

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь, укрупнённая группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Основной вид профессиональной деятельности (ВПД) - «Приготовление теста»;

Профессиональные компетенции:

Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

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.

Общие компетенции:

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, 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 профессиональных знаний (для юношей).

Уровень образования: основное общее.

Опыт работы: не требуется.

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

С целью освоения 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:

- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья, полуфабрикатов и различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

- правильно выбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- готовить различные виды теста для хлеба и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- готовить и оформлять пирожные и торты массового спроса.

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, пшеничного и ржано-пшеничного теста;
- рецептура приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без кремов;
- 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.
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- приготовление и оформление пирожных и тортов массового производства без крема.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего -556 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **295** часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **198** часов,
самостоятельной работы обучающегося - **97** часов;

учебной практики – **180** часов,

производственной практики - **144** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Индекс	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обуча-ся		самостояте-льная работа обучающего-ся, часов	учебная, часов	произ-водств-енная, часов
			всего, часов	в т.ч.лабор. и практич., часов			
ПМ 02	Приготовление теста	295	198	48	97	180	144
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	174	117	26	57		
Итоговая аттестация - дифференцированный зачет							
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.	121	81	24	40		
Итоговая аттестация - дифференцированный зачет							
Итоговая аттестация по ПМ.02 – экзамен (квалификационный)							
Итоговая аттестация по учебной практике ПМ.02 – дифференцированный зачет							