

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Архангельской области  
**«Архангельский политехнический техникум»**  
(ГАПОУ АО «АПТ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ АО «АПТ»  
\_\_\_\_\_ Д.П.Ермолин  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Архангельск 2019

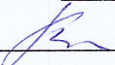
Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС) 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013г. №799 (с изменениями и дополнениями от 09.04.2015г. №390), по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупнённой группы профессий СПО 19.00.00. «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Архангельский политехнический техникум».

Разработчик: Пушина О.А преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум».

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей и мастеров сферы обслуживания.

Протокол заседания ПЦК № 1 от « 26 » сентября 2019 г.

Председатель ПЦК:  /Корнева Т.В./

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 02.Приготовление теста

### 1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС по профессии 200103.01 «Пекарь» соответствующих профессиональных компетенций в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление теста.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, дополнительном профессиональном образовании, переподготовке, повышении квалификации работников по профессиям: «Пекарь» 260103, общероссийского классификатора профессий рабочих должностей, служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при наличии среднего полного образования без предъявления требований к стажу работы.

### 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 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

**1.3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего	
в том числе:	
максимальной учебной нагрузки обучающихся	564час.
включая:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся	218час.
практические занятия обучающихся	104час.
самостоятельная работа обучающихся	104час.
учебная практика	108час.
производственная практика	144 час.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Приготавливать и дозировать сырье
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожение
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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста

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-ПК.2.4	ПМ.02 Приготовление теста	564	-	-	-	-	-
ПК2.1-ПК2.2	МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	126	84	42	42	-	-
	МДК 02.02.Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	186	124	62	62	-	-
ПК2.2-ПК2.4	УП	108				108	-
	ПП	144					144
	Всего	564	208	104	104	108	144