

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

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
ГАПОУ АО «Архангельский  
политехнический техникум»  
по учебно-производственной работе  
А.В. Афанасьева.

«  20 22 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Архангельск

2022

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

# 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 260103.01 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	564 час.
включая:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся	460 час.
практические занятия обучающихся	330 час.
самостоятельная работа обучающихся	104 час.
учебная практика	108 час.
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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА 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 предусмотрено расписание практической)
			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	36	42	-	-
	МДК 02.02.Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	186	124	42	62	-	-
ПК2.2-ПК2.4	УП	108				108	-
	ПП	144					144
	<b>Всего</b>	<b>564</b>	<b>208</b>	<b>78</b>	<b>104</b>	<b>108</b>	<b>144</b>