

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий и приготовление мучных кондитерских изделий» разработана на основе:

- Профессионального стандарта по профессии Пекарь (рег. № 682 утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н)
- Профессионального стандарта по профессии Кондитер (рег. № 549, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н)

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

©Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательств

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий и приготовление мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии «Пекарь, кондитер».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к производству;
- приготовление основных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий без крема;
- методы регулирования дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов в стадиях приготовления теста, при замесе и брожении;
- структура и физические свойства при замесе различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании периодического и непрерывного действия.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка	10
практические	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	1

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы,	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Классификация основных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Содержание	
	Сравнительная характеристика видов теста для приготовления мучных кондитерских изделий. Способы разрыхления теста. Применение химических разрыхлителей. Процессы, происходящие при замесе бездрожжевого теста. Применение в кондитерском производстве вкусовых, ароматических веществ, красителей, применение пищевых добавок, кислот. Санитарные требования к производству кондитерских изделий. Требования к качеству сырья, личной гигиене работников пищевой промышленности.	2
	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.	2
Тема 2. Технология приготовления основных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	Технология приготовления основных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Характеристика и рецептура песочного, заварного, вафельного, сдобного пресного, бисквитного, слоеного, пряничного, белково-воздушного теста.	2
Тема 3. Ассортимент мучных кондитерских изделий.	Ассортимент печенья, рулетов, пряников, кексов, вафель, их рецептуры, способы приготовления.	2
	Рецептуры, способы приготовления печенья, рулетов, пряников, кексов, вафель.	1
Зачет		1
Всего		10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, учебной пекарни.

Оборудование (оснащение) учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся - 30 мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы сырья);
- канцелярские принадлежности (карандаши, краски, кисточки, бумага и т.д.)

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, аудиосистема.

Инструменты, приспособления инвентарь:

просеиватель, дозатор сыпучих компонентов (периодического действия), дозатор жидких компонентов (периодического действия), тестомесильная машина (периодического действия), специальная емкость (или дежа) для брожения и созревания теста, холодильная установка, плитка электрическая, весы (циферблатные или электронные), ванна производственная (моечная), раковины для мытья рук, миксер; комплекты ножей, доски разделочные, сита для просеивания, посуда для основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов; поддоны для хранения сырья, щетки; мойка лабораторная, весы лабораторные электронные, дозатор воды лабораторный, рефрактометр универсальный лабораторный, сахариметр универсальный, термостат, шкаф сушильный, прибор для определения белизны муки, прибор для определения влажности муки, теста, хлеба; прибор для определения кислотности муки, теста, хлеба; аппарат для встряхивания жидкости в сосудах (для определения кислотности), эксикатор, бюксы, ступка с пестиком, штатив лабораторный.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, федеральные законы и нормативные документы, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебное пособие для НПО/ Н.Г. Бутейкис. -М.: ИРПО; М.: ПрофОбрИздат, 2014.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Уч. пособие для УНПО/ Л.В. Мармузова. ИЦ Академия, 2014, 288 с.
3. Хромеенков В. М. Оборудование хлебопекарного производства/ В.М. Хроменков. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.
4. Цыганова Т. Б. Технология хлебопекарного производства/ Т.Б. Цыганкова. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Бурашникова Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (учебное пособие)/ Ю.М. Бурашникова. — М.:ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.
2. Ершов П. С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. - С-П.: Гидрометеиздат, 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализуя подготовку по учебной дисциплине, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (текущий контроль) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> • характеристики сырья и требования к его качеству; • правила хранения сырья; • правила подготовки сырья к производству; • приготовление основных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий без крема; • методы определения готовности полуфабрикатов в стадиях приготовления теста, при замесе и брожении; • сущность процессов созревания теста; • правила работы на тестоприготовительном оборудовании периодического и непрерывного действия. 	Дифференцированный зачет
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> • пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; • взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; • оценивать качество сырья по органолептическим показателям; • оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; • определять различными методами готовность теста в процессе созревания; 	Дифференцированный зачет