

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

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий и приготовление хлебобулочных 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 хлебобулочных изделий и приготовление хлебобулочных 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;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- 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;
- способы активизации прессованных и сушеных дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса ржаного и пшеничного теста;
- 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.

**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
Из них практические	
Итоговая аттестация в форме зачёта	1

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы,	Объем часов
1	2	3
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.</b>  <b>Характеристика сырья и подготовка его к производству.</b></p>	<p>Характеристика сырья и подготовка его к производству.  Химический состав пищевых продуктов. Значение белков, углеводов, жиров, витаминов, минеральных веществ, ферментов в построении тканей, обмене веществ, получении энергии. Физико-химические свойства химических веществ, значение при производстве хлеба и брожении теста.  Мука. Характеристика пшеничной муки: крупчатка, высшего, 1-го, 2-го сортов и обойная, химический состав. Требования к качеству муки. Тарное и бестарное хранение муки.  Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Клейковина муки. Физические свойства теста и качество готовых изделий в зависимости от количества и качества клейковины.  Дополнительное сырье. Хлебопекарное значение дополнительного сырья в производстве изделий. Подготовка сырья к производству, дозирование сырья. Взаимозаменяемость сырья. Влияние дополнительного сырья на пищевую ценность готовых изделий</p>	2
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.</b>  <b>Приготовление теста для хлебобулочных изделий из пшеничной муки.</b></p>	<p>Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом.  Однофазный способ приготовления теста. Выбор способа приготовления пшеничного теста в зависимости от рецептуры. Соотношения сырья в рецептуре. Определение готовности теста после замеса. Брожение теста. Спиртовое и молочнокислое брожение. Органолептические и лабораторные методы определения готовности теста после брожения. Влияние процесса брожения теста на качество готовой продукции. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Рецептуры и технология приготовления пирожков, расстегаев, ватрушек. Оборудование по замесу теста периодическим способом. Устройство, принцип работы тестомесильной машины с подкатной дежой.</p> <p>Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом.  Двухфазный способ приготовления теста. Цель приготовления опары. Органолептические показатели готовности опары после брожения. Тестоприготовительный агрегат непрерывного действия, устройство, принцип работы.</p> <p>Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.  Приготовление дрожжевого слоеного теста. Приготовление теста по классической и новой технологиям. Трехфазный способ приготовления теста. Влияние количества сдобных веществ на фазы приготовления теста.</p> <p>Технология приготовления дрожжевого теста с отсдобкой.</p>	2  1  1  1

Ассортимент изделий из дрожжевого теста с отсдобкой.	
Технология приготовления теста для бараночных и сухарных изделий. Приготовление теста для бараночных изделий на притворе, густой опаре. Приготовление теста для сухарных изделий. Ассортимент, рецептуры сухарей.	1
Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий из ржаной муки. Ржаная мука. Сорта муки и ее хлебопекарные свойства. Классификация ржаных заквасок. Технология приготовления. Однофазные технологии приготовления ржаного теста на основе улучшителей, подкислителей. Улучшенные сорта хлеба. Особенности приготовления теста для улучшенных сортов хлеба, рецептуры. Приготовление заварки.	1
<b>зачет</b>	1
<b>Всего</b>	<b>10</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», учебной пекарни.

Оборудование (оснащение) учебного кабинета «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»:

- 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. Хромеевков В. М. Оборудование хлебопекарного производства/ В.М. Хромеевков. — 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 рецептур 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"> <li>• характеристики сырья и требования к его качеству;</li> <li>• правила хранения сырья;</li> <li>• правила подготовки сырья к производству;</li> <li>• способы активизации прессованных и сушеных дрожжей;</li> <li>• способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> <li>• способы замеса ржаного и пшеничного теста;</li> <li>• приготовление основных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий без крема;</li> <li>• методы определения готовности полуфабрикатов в стадиях приготовления теста, при замесе и брожении;</li> <li>• сущность процессов созревания теста;</li> <li>• правила работы на тестоприготовительном оборудовании периодического и непрерывного действия.</li> </ul>	Дифференцированный зачет
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>• взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;</li> <li>• оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</li> <li>• оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</li> <li>• определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</li> </ul>	Дифференцированный зачет