Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
ОБПОУ «ССХТ»
Протокол № 1
от «31» августа 2022г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ ОБПОУ «ССХТ»
№ 206 от «31» августа 2022г.
И.о. Директор ОБПОУ «ССХТ»
_____ О.К.Косименко

Рабочая программа
ПМ.03 Разделка теста
профессия 19.01.04 Пекарь

Суджа
2022г.

Рабочая программа ПМ.03 Разделка теста разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (приказ Министерства образования Российской Федерации от 2августа 2013г. № 799, зарегистрирован в Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013г.) с изменениями, утвержденным Приказом от 09 апреля 2015года № 390, зарегистрированными Министерством юстиции (рег.№31199 от 08 мая 2015г.) по профессии 19.04.01 Пекарь.

Разработчик :Гутенёва О.В. - преподаватель ОБПОУ «ССХТ»

Согласовано: заведующая кафе „Лакомка"

(Должность руководителя предприятия)

Страшок Елена Викторовна

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Разделка теста рассмотрена и одобрена на заседании П(ЦК) общепрофессиональных и специальных дисциплин

Протокол № 1 от 31 августа 2022г.

Председатель П(ЦК) _____ /Головина Е.К/

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 разделка теста профессии 19.01.04 Пекарь рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 1 от 31 августа 2022г.

Председатель МС _____ О.Г.Кудинова

Заместитель директора по учебной работе _____ О.К.Косименко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

2. Структура и содержание профессионального модуля

3 Условия реализации программы профессионального модуля

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ03 Разделка теста

Область применения рабочей программы

Рабочая программа теоретического курса профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида деятельности (ВД): разделка теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

Рабочая программа теоретического курса профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессиям 16472 «Пекарь», 12901 Кондитер

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

Опыт работы не требуется.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения теоретического курса профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста должен:

иметь практический опыт:

- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;

Уметь:

У1. делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;

У2. проводить предварительную (промежуточную) расстойку;

У3. придавать окончательную форму тестовым заготовкам;

У4. работать с полуфабрикатами из замороженного теста;

У5. укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;

У6. смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;

У7. контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;

У8. производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;

У9. устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;

У10. обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

Знать:

З1. устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;

З2. ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;

З3. массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;

З4. способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;

З5. порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;

З6. рецептуры приготовления смазки;

З7. приемы отделки поверхности полуфабрикатов;

З8. режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

З9. причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;

З10. устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
З11.правила безопасного обслуживания оборудования

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля выделяется:
всего – 803 часа, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося –299 часов, включая
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 99 часов;
- учебной и производственной практики – 504 часа.

Завершение МДК.03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок заканчивается дифференцированным зачетом – 1 час.
Завершение МДК. 03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий заканчивается экзаменом – 6 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план теоретического обучения профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
ПК.3.1.	Раздел 1. Деление теста для хлебобулочных изделий	92	60	36	32
ПК.3.2., 3.3.,3.4.	Раздел 2. Формование тестовых заготовок для хлебобулочных изделий	85	56	36	29
ПК 3.1.	Раздел 3. Деление теста и формование тестовых заготовок для мучных кондитерских изделий	62	36	18	18
ПК 3.2., 3.3., 3.4.	Раздел 4. Формование теста для мучных кондитерских изделий	60	48	36	20

Содержание теоретического обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Разделка теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Деление теста для хлебобулочных изделий			**60**	
МДК 03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок				
Тема 1.1. Деление теста на куски, округление тестовых заготовок	**Содержание**		**24**	1
	1.	**Ассортимент хлеба, булочных изделий**. Классификация и ассортимент хлеба и булочных изделий. Требования к качеству изделий. Характеристика каждого вида изделий.	2	
	2.	**Деление теста на куски для формового хлеба.** Технологические режимы деления теста на куски. Устройство и принцип работы тесто делителей. Укладка тестовых заготовок в формы. Безопасные условия труда при обслуживании оборудования.	2	
	3.	**Окончательная расстойка тесовых заготовок для хлеба формового**. Технологические режимы расстойки теста для хлеба формового. Виды оборудования. Возможные дефекты, причины их возникновения и методы устранения.	2	
	4.	**Деление теста на куски для подового хлеба.** Технологические режимы деления теста на куски для хлеба подового. Устройство и принцип работы тесто делителей. Укладка тестовых заготовок в формы.	2	

		Безопасные условия труда при обслуживании оборудования.		
	5.	**Округление тестовых заготовок для хлеба подового.** Технологические режимы округления тестовых заготовок. Окончательная расстойка тестовых заготовок для хлеба подового.	2	
	6.	**Способы деления теста для булочных изделий.** Ручная и машинная разделка теста. Точность деления тестовых заготовок. Округление тестовых заготовок. Расчет массы тестовых заготовок.	2	
	7.	**Деление теста для батонов.** Деление теста на поточно- механизированной линии. Принцип работы линии. Точность деления тестовых заготовок. Округление тестовых заготовок. Расчет массы тестовых заготовок.	2	
	8.	**Способы деления теста для сдобных изделий.** Точность деления тестовых заготовок. Округление тестовых заготовок. Технологические режимы деления и округления тестовых заготовок. **Ручная разделка теста для сдобных изделий.** Деление теста на куски, округление тестовых заготовок для сдобных изделий. Расчет массы тестовых заготовок для изделий с начинкой.	2	2
	9.	**Деление теста на куски для слоеных изделий.** Особенности деления слоеного теста. Технологические режимы деления теста. Правила безопасного обслуживания оборудования.	2	
	10.	**Деление теста на куски для булочной мелочи.** Технологические режимы деления теста. Округление тестовых заготовок. Правила безопасного обслуживания оборудования.	2	
	11.	**Причины дефектов полуфабрикатов.** Причины дефектов полуфабрикатов при делении и округлении тестовых заготовок. Методы устранения дефектов.	2	
	12.	**Режим предварительной расстойки полуфабрикатов**. Подбор режимов предварительной расстойки полуфабрикатов. Способы регулирования режима температуры и влажности.	2	
	Практические занятия		**36**	
	1.	Выполнение приемов деления теста на куски для хлеба формового.	2	
	2.	Регулирование массы тестовых заготовок.	2	

	3.	Выявление и устранение мелких неполадок в тестоделителях.	2	2
	4.	Выполнение приемов деления теста на куски для хлеба подового.	2	
	5.	Контроль массы тестовых заготовок для хлеба подового.	2	
	6.	Контроль качества тестовых заготовок.	2	
	7.	Деление теста на куски для булочных изделий.	2	
	8.	Расчет массы тестовых заготовок.	2	
	9.	Контроль качества предварительной расстойки.	2	
	10.	Выполнение приемов деления теста на куски ручным способом.	2	
	11.	Округление тестовых заготовок.	2	
	12.	Органолептическая оценка качества тестовых заготовок.	2	
	13.	Выполнение операций деления теста для сдобных и плетеных изделий.	2	
	14.	Укладка сформованных полуфабрикатов на листы.	2	
	15.	Отделка поверхности полуфабрикатов.	2	
	16.	Выполнение операций деления и округления тестовых заготовок для булочной мелочи.	2	
	17.	Обслуживание тестоделителей и дежеподъемников.	2	
	18.	Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.			**32**	3
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов. **Подготовка рефератов на тему:**				

- «Ассортимент хлебобулочных изделий» - «Применение новых технологий при разделке различных видов теста» - «Применение новых технологий при разделке различных видов теста» **Подготовка докладов на тему:** - «Применение новых технологий при разделке различных видов дрожжевого теста» - «Ресурсосберегающие виды оборудования для производства хлебобулочных изделий» - «Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста» - «Назначение округления тестовых заготовок» - «Новые направления при разделке хлебобулочных изделий» - «Дефекты выпеченных полуфабрикатов» - «Новые технологии в слоении теста» -«Разделка теста для любительских изделий» - «Пути сокращения технологических потерь при делении теста на куски» - «Инновации в оборудовании для хлебопечения» **Подготовка сообщений на тему:** - «Формирование вкуса и аромата хлебобулочных изделий» - «Правила по эксплуатации оборудования для округления тестовых заготовок» - «Правила по эксплуатации оборудования для расстойки тестовых заготовок» - «Правила по эксплуатации оборудования для формования тестовых заготовок» **Подготовка презентаций на тему:** -«Современные виды оборудования для деления теста на куски в условиях предприятий малой и средней мощности» . «Технология приготовления хлеба Сеймского» - «Хлеб – всему голова» - «Машины для формования заготовок специальных сортов хлебобулочных изделий» - «Приготовление любительских изделий» - «Формование сдобных изделий из теста» - «Формование любительских изделий из теста» - «Выпечка народов России» - «Виды отделок» **Подготовка кроссвордов на тему:** - «Разделка теста» - «Отделка поверхности тестовых заготовок» **Подготовка таблиц на тему:** - «Дефекты сдобных изделий и причины их вызывающие»		

Раздел 2. Формование тестовых заготовок для хлебобулочных изделий			**56**	
Раздел 2. Формование тестовых заготовок для хлебобулочных изделий			**56**	
МДК 03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок				1
Тема 2.1. Формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий, окончательная расстойка.	**Содержание**		**20**	
	1.	**Технологическое значение формования теста.** Виды оборудования и форм. Смазка форм. Укладка тестовых заготовок в формы.	2	
	2.	**Формование тестовых заготовок для хлеба подового.** Методы формования тестовых заготовок для хлеба подового. Порядок укладки полуфабрикатов в формы.	2	
	3.	**Формование тестовых заготовок для булочных изделий.** Методы формования тестовых заготовок для булочных изделий. Порядок укладки полуфабрикатов на листы, приемы отделки поверхности полуфабрикатов. Окончательная расстойка тестовых заготовок.	2	
	4.	**Формование тестовых заготовок для батонов.** Виды тестозакаточного оборудования. Автоматическая посадка тестовых заготовок в расстойный шкаф, правила безопасного обслуживания оборудования.	2	
	5.	**Способы формования сдобных изделий.** Смешанный тип формования. Точность формования тестовых заготовок. Порядок укладки тестовых заготовок на листы. **Формование сдобных изделий ручным способом.** Точность формования тестовых заготовок. Порядок укладки тестовых заготовок на листы. Отделка поверхности тестовых заготовок.	2	
	6.	**Формование тестовых заготовок для плетеных изделий.** Смешанный тип формования. Точность формования тестовых заготовок.	2	

		Порядок укладки тестовых заготовок на листы. Требования к качеству.		
	7.	**Формование булочной мелочи.** Точность формования тестовых заготовок. Порядок укладки тестовых заготовок на листы. Требования к качеству.	2	
	8.	**Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста.** Устройство и принцип работы шкафов для окончательной расстойки теста. Безопасные условия труда.	2	
	9.	**Рецептуры приготовления смазки.** Порядок составления и расчета рецептур для определенного вида изделий. Приемы отделки поверхности полуфабрикатов. **Приемы отделки поверхности полуфабрикатов.** Виды отделочных полуфабрикатов. Способы нанесения отделочных полуфабрикатов.	2	
	10.	**Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления**. Причины дефектов и методы их устранения.	2	
	Практические занятия		**36**	2
	1.	Выполнение операций формования хлеба подового.	2	
	2.	Укладка тестовых заготовок в формы.	2	
	3.	Органолептическая оценка качества тестовых заготовок.	2	
	4.	Формование булочных изделий.	2	
	5.	Смазка форм и укладка тестовых заготовок на листы.	2	
	6.	Отделка поверхности булочных изделий.	2	
	7.	Формование батонов.	2	
	8.	Контроль автоматической посадки тестовых заготовок в расстойный шкаф.	2	
	9.	Обслуживание шкафа окончательной расстойки.	2	

	10.	Формование сдобных изделий.	2	
	11.	Обслуживание тесто закаточного оборудования.	2	
	12.	Выявление и устранение дефектов при формовании сдобных изделий.	2	
	13.	Выполнение приемов формования тестовых заготовок ручным способом.	2	
	14.	Смазка поверхности тестовых заготовок.	2	
	15.	Укладка тестовых заготовок на листы.	2	
	16.	Формование слоеных изделий.	2	
	17.	Обслуживание формовочного оборудования.	2	
	18.	Отделка поверхности слоеных изделий.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			**29**	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов. **Подготовка рефератов на тему:** - «Производство сдобных изделий» - «Разделка различных видов теста для мучных кондитерских изделий» - «Формы и листы применяемые для выпечки тестовых заготовок» - «Расстойно-печные агрегаты» **Подготовка докладов на тему:** - «Современное оборудование применяемое для формования мучных кондитерских изделий» - «Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования» **Подготовка сообщений на тему:** - «Регулировка продолжительности расстойки» - «Приемы отделки поверхности полуфабрикатов» **Подготовка презентаций на тему:**				3

- «Механизмы посадки и выгрузки тестовых заготовок» - «Разделка теста для мучных кондитерских изделий» - «Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления» - «Конвейерные шкафы для расстойки» - «Приготовление новых видов отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий» - «Приготовление новых видов отделочных полуфабрикатов для слоёных изделий» **Подготовка кроссвордов на тему:** - «Оборудование для разделки и формование теста» - «Разделка теста для мучных кондитерских изделий» - «Отделка поверхности тестовых заготовок» **Подготовка таблиц на тему:** - «Сравнительная характеристика по производительности и конструкции тестоприготовительных агрегатов» - «Дефекты изделий вызванные неправильным формованием» - «Сравнительная характеристика тестоформующих машин по конструктивным особенностям» - «Сравнительная характеристика механизмов для посадки по виду изделия» - «Расстоечные шкафы: специфика конструкции и применение» - «Дефекты хлебобулочных изделий, причины и способы их устранения» - «Формование тестовых заготовок для хлебобулочных изделий» **Подготовка схем на тему:** - «Формовка сдобного изделия «Сочни с творогом»» - «Укладка булочных изделий» - «Формовка печенье «Косички»» - «Приготовление языков слоеных»				
Радел 3. Деление теста и формование тестовых заготовок для мучных кондитерских изделий			**36**	
МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий				
Тема 3.1. Деление теста для мучных кондитерских изделий.	**Содержание:**		**18**	
	1.	**Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.** Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий по видам. Масса изделий. Отличительные особенности мучных кондитерских изделий.	2	

	2.	**Деление теста для мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.** Деление теста на куски для мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий. Порядок расчета массы тестовых заготовок.	2	1
	3.	**Деление теста для слоеных изделий.** Подготовка масла. Прокатка теста. Технологические режимы деления теста для слоеных изделий.	2	
	4.	**Деление теста для бараночных изделий**. Виды оборудования. Технологические режимы деления теста.	2	
	5.	**Деление теста на куски для сухарных изделий**. Виды оборудования. Технологические режимы деления теста.	2	
	6.	**Замороженные полуфабрикаты.** Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.	2	
	7.	**Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки.**	2	
	8.	**Настройка и регулирование режимов работы оборудования.** Настройка и регулирование режимов работы оборудования для мучных кондитерских изделий. Устранение мелких неполадок оборудования.	2	
	9.	**Тесторазделочное оборудование.** Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования.	2	
	Практические занятия		**18**	
	1.	Выполнение операций деления теста для ромовых баб.	2	
	2.	Расчет и контроль массы тестовых заготовок для ромовых баб.	2	
	3.	Составление и заполнение инструкционно-технологической карты на выполнение работ.	2	
	4.	Выполнение операций деления теста для слоеных дрожжевых изделий.	2	
	5.	Прокатка масла и слоение теста.	2	2
	6.	Расчет количества слоев	2	
	7.	Выполнение операций деления и формования бараночных изделий.	2	
	8.	Обслуживание формующего оборудования.	2	
	9.	Контроль массы тестовых заготовок.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3			**18**	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя,				3

оформление практических работ и отчетов. **Подготовка докладов на темы:** - «Влияние дополнительного сырья на органолептические показатели кондитерских изделий» - «Разделка теста для слойки «Курская»» - «Способы разрыхления теста для слоеных изделий» - «Производство бараночных изделий» **Подготовка рефератов на темы** - «Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их устранения» - «Дефекты и причины появления брака в результате нарушения параметров и режимов замеса слоеного теста» **Подготовка сообщений на тему:** - «Ошпарочная камера для бараночных изделий - схема, устройство, принцип работы» - «Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования» **Подготовка презентаций на темы** - «Формование национальных кондитерских изделий» **Подготовка схем на темы:** - «Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении ромовых баб» - «Приготовление сухарных изделий» - «Разделка теста для замороженных полуфабрикатов» **Индивидуальное решение задач на тему:** - «Расчет массы тестовой заготовки для мучных кондитерских изделий» - «Расчет количества слоев в изделиях из слоеного теста» - «Определение упека и усушки мучных кондитерских изделий» **Составление теста:** - «Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий» - «Дефекты мучных кондитерских изделий» **Составление таблиц на тему:** -«Сравнительная характеристика тестоформующих машин по конструктивным особенностям»				
Радел 4. Формование теста для мучных кондитерских изделий			**48**	
МДК 03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий				

Тема 4. 1. Формование тестовых заготовок для мучных кондитерских изделий		**Содержание**	**12**	
	1.	**Формование песочного теста.** Ручная и машинная разделка теста. Технологические режимы формования песочного полуфабриката. Дефекты при нарушении режимов формования.	2	1
	2.	**Формование бисквитного полуфабриката.** Подготовка форм. Дефекты при нарушении режимов формования.	2	
	3.	**Формование заварного полуфабриката.** Ручная и машинная разделка теста. Подготовка листов.	2	
	4.	**Формование белково-сбивного полуфабриката.** Методы формования. Ручная и машинная разделка теста. Возможные дефекты, причины возникновения и методы устранения.	2	
	5.	**Формование медового полуфабриката**. Методы формования. Дефекты при нарушении режимов формования.	2	
	6.	**Формование миндального полуфабриката**. Методы формования. Дефекты при нарушении режимов формования.	2	
	Практические занятия		**36**	
	1.	Выполнение операций по формованию песочного теста в пласт.	2	
	2.	Выполнение операций формования песочного теста с помощью выемок и форм.	2	
	3.	Выявление дефектов при формовании песочного полуфабриката.	2	2
	4.	Выполнение операций формования бисквитного полуфабриката.	2	
	5.	Подготовка форм для формования бисквитного полуфабриката.	2	
	6.	Выявление дефектов при нарушении процесса формования бисквитного полуфабриката.	2	
	7.	Выполнение операций формования заварного полуфабриката ручным способом.	2	
	8.	Подготовка листов для заварного полуфабриката.	2	
	9.	Выявление и устранение возможных дефектов при нарушении процесса формования заварного полуфабриката.	2	

	10.	Выполнение операций формования белково-сбивного полуфабриката.	2	
	11.	Выполнение операций формования белково-сбивного орехового полуфабриката.	2	
	12.	Выявление и устранение возможных дефектов при нарушении процесса формования полуфабриката.	2	
	13.	Обслуживание оборудования для формования медового полуфабриката.	2	
	14.	Укладка медового полуфабриката на листы.	2	
	15.	Выявление дефектов при нарушении процесса формования медового полуфабриката.	2	
	16.	Выполнение приемов формования миндального полуфабриката.	2	
	17.	Выполнение приемов формования полуфабрикатов из замороженного теста.	2	
	18.	Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4			**20**	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), презентаций. Подготовка к и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и отчетов. **Подготовка докладов на темы:** **-** «Формование рулетов» - «Формование изделий из заварного теста» - «Требования к безопасности хранения отечественных классических тортов» - «Требования к безопасности хранения отечественных классических пирожных» **Подготовка рефератов на тему**: -«Сравнительная характеристика хлебопекарных печей по технической характеристике» - «Приемы отделки поверхности полуфабрикатов из теста» - «Миндальное тесто. Особенности. Порядок замеса теста» - «Современное оборудование применяемое для разделки мучных кондитерских изделий» **Подготовка презентаций на тему:** - «Разделка песочного теста для кондитерских изделий» **Подготовка схем на темы:**				3

- «Приготовление песочного полуфабриката» - «Основные технологические операции приготовления тортов» - «Процесс приготовления бисквитного полуфабриката» - «Основные технологические операции приготовления пирожных» -«Технологический процесс производства белково-сбивного полуфабриката» - «Приготовление медового полуфабриката» **Составление теста на тему:** - «Технология приготовления и оформления отечественных классических пирожных» - «Технология приготовления и оформления отечественных классических тортов» **Составление таблиц на тему:** - «Дефекты и способы устранения белково-сбивного и белково-сбивного орехового полуфабрикатов» - «Сравнительная характеристика механизмов для посадки по виду изделия» - «Дефекты мучных кондитерских изделий и способы их устранения»		
Итого:	**200**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета - технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- мастерской - учебная пекарня;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место для преподавателя;
- плакатницы;
- учебная доска;
- плакаты;
- видеофильмы;
- электронные файлы;
- учебники;
- учебные пособия;

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственные шкафы;
- тестомесильная машина;
- необходимый инвентарь и посуда;
- оборудование для разделки теста;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Т.Б. Цыганова «Технология хлебопекарного производства». Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: ПрофОбрИздат, 2018 г.
2. Т.Б. Цыганова «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» Учебник: для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва : Академия, 2018
3. А.Т. Васюкова, В.Ф.Пучкова Современные технологии хлебопечения [Текст] : учебно-практическое пособие , Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва , 2018.

4.С.В.Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. Издательский центр «Академия» - 2018

Дополнительные источники:

1. Поландова Р.Д., Матвеева И. В., Пучкова Л. И. Технология хлеба: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2017 г.
2. Немцова З.С. Основы хлебопечения. – М.: Агропромиздат, 2017г
3. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.:Агропромиздат, 2017г.
4. А. Экерт. "Выпечка хлеба". М.: - 2017 г

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРС

1. breadbranch.com›techno/view/8.html
2. borodinsky.com›technology/index-r.html
3. Semz-Ural.ru›articles/45-prigotovlenietesta
4. narakeshvara.livejournal.com›279230.html
5. russbread.ru›vyxod-i…prigotovleniya…testa.html
6. http://bluda-iz-riby.ru/bluda/oformlen/oformlen.html

7.http://www.azbukapitaniya.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=8&Itemid=23

8. http://rus-kuhna.ru/obrabotka-ryby-i-produktov-morja/obrabotka-ryby-s-kostnym-skeletom

9. www.foodprom.ru

10 www.hleb.net

11.www.hleb.appo.ru
12. www.hleb-nn.ru
13. www.fartov.com.ru
14. www.fartovimpex.ru
15. www.semauto.ru
16. www.breadbranch.com
17. www.ascond.ru
18. www.mazpek.ru
19.www.allmuseums.spb.ru
20. www.makaroninfo.ru
21. www.conditer.appo.ru
22. www.sladko.ru
23. www.konditerprom.ru
24. www.vseslav.orq
25. www.hlebopek.by,
26. http://hlebopechka.ru,
27. http://www.hleb.net/,
28. http://bread.su/http://www.cnshb.ru/,
29. http://www.hr-portal.ru

Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (более 50% времени отведено на практическое обучение). Практические занятия проводятся малыми группами, что способствует индивидуализации обучения, сотрудничеству и повышению интереса к профессии. Занятия в компьютерном классе и библиотеке организуются как самостоятельная работа для проведения практических работ и внеаудиторная подготовка докладов, мини-проектов, мультимедийных презентаций, слайд-шоу и др.

Учебная практика проводится как в учебной пекарне. Учебная практика проводится при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая может осуществляться в учебной

пекарне и на предприятиях социальных партнеров и в других организациях (различных правовых форм собственности). Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профессии) в рамках профессионального модуля « Разделка теста» является освоение междисциплинарного курса «Технология деления теста, формования тестовых заготовок», «Технология разделки мучных кондитерских изделий» и учебной практики. При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Освоение программы модуля базируется на изучении:

I. Общепрофессиональных дисциплин:

- «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности»

II. Профессионального модуля:

- ПМ02 Приготовление теста.

III. Прохождении практик:

- Учебной
- Производственной (на предприятии.)

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

- наличие высшего профессионального образования соответствующего профилю преподаваемого курса «Разделка теста».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

- **Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарного курса, а также общепрофессиональных дисциплин имеющие высшее или среднее профессиональное образование.

- **Мастера:** наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	- деление теста на куски при ручной разделке в соответствии с заданием; - деление теста на куски с помощью тестоделительных машин; - соблюдение массы тестовых заготовок в соответствии с заданием; - точность укладки тестовых заготовок на листы; - соблюдение режима окончательной расстойки в соответствии с технологическими требованиями ; - соблюдение правил безопасного обслуживания оборудования в соответствии с инструкцией; - правильная организация рабочего места в соответствии с видами производственной деятельности;
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	- оценка качества тестовых заготовок органолептическими методами; - определение окончания расстойки по физико-химических показателям; - соблюдение последовательности операций при формовании ручным методом в соответствии с видом изделия; - соблюдение последовательности операций при формовании машинным способом; - соблюдение безопасных условий труда при обслуживании формующего оборудования в соответствии с инструкцией;
ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при разделке теста в соответствии САНПИН ; - точность соблюдения деления песочного теста в соответствии с заданием; - точность соблюдения деления заварного теста в соответствии с заданием; - точность соблюдения формования полуфабрикатов соответствии с видом изделия; - точность соблюдения отделки полуфабрикатов различными способами; - организация рабочего места в соответствии с видами производственной деятельности;
ПК 3.4 Разделывать полуфабрикаты из замороженного теста.	- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при разделке теста в соответствии с инструкцией; - соблюдение последовательности операций при разделке

	полуфабрикатов из замороженного теста в соответствии с заданием; - соблюдение безопасных условий труда при обслуживании формующего оборудования в соответствии с инструкцией;
ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	- проведение процесса укладки сформованных полуфабрикатов на листы в соответствии с заданием; - точность проведения процесса укладки сформованных полуфабрикатов в платки в соответствии с заданием; - точность проведения процесса укладки сформованных полуфабрикатов в формы; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря в соответствии с инструкцией;
ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	- точность проведения процесса проверки исправности оборудования для разделки теста в соответствии с инструкцией по эксплуатации оборудования; точность проведения процесса проверки исправности оборудования для расстойки теста в соответствии с инструкцией по эксплуатации оборудования; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;
ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	- соблюдение последовательности операций при обслуживании расстойного шкафа в соответствии с инструкцией по эксплуатации оборудования; - регулирование режимов расстойки тестовых заготовок в соответствии с заданием; - определение готовности полуфабрикатов к выпечке; - соблюдение безопасных условий труда при обслуживании оборудования в соответствии с инструкцией;

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических работ, выполнения заданий по практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых	Демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во

руководителем	время учебной, производственной практики; -составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-определяет дефекты сырья, п/ф; -указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; -сравнивает технологические процессы; -выделяет характеризующие процесс параметры; -выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря; -оценивает соответствие качества готового п/ф требованиям ; -соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного исполнения профессиональных задач	-подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т. д.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-разрабатывает и представляет компьютерные презентации; -осуществляет обучение с использованием компьютера; -осуществляет сбор информации с помощью Интернета
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуаций; - активно работает в группе; - правильно выстраивать взаимоотношения при работе в группе; -правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с коллегами
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность *, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности; - планирование и демонстрация внеурочной работы по военно-патриотическому воспитанию; - посещение спортивных секций и клубов; - участие в военных сборах; - участие в спортивных соревнованиях на уровне образовательного учреждения, района и области.