

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.03. РАЗДЕЛКА ТЕСТА

г. Новосибирск 2022г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь , 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Кабанцова Галина Александровна преподаватель специальных дисциплин

Протокол № 1 от 31.08.22

Председатель ПЦК _____

Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической
группы ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ»



А.А. Шлюк

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. РАЗДЕЛКА ТЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 **Пекарь**, входящей в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Разделка теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением тестоделительных машин.
3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста..
5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, переподготовке и повышении квалификации по профессии «Пекарь», в профессиональной подготовке рабочих по профессии «Пекарь - формовщик теста» «Пекарь - кондитер» «Пекарь - машинист разделочных машин» (ОК 016-94), служащих по должности «Пекарь-мастер» (ОК 016-94)

Уровень образования: основное среднее (полное) общее образование

Опыт работы: не требуется

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь **практический опыт:**

- деления теста вручную;
- формование 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 регулировки режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста:
- укладывать сформованные изделия на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов.
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемник, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;

- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 533 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –281 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –187 часов;

в том числе практических и лабораторных работ обучающихся – 67 час;

самостоятельной работы обучающегося –94 часов;

учебной и производственной практики –252 часа

.

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.3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК.3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК.3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК.3.4.	Разделять полуфабрикаты из замороженного теста.
ПК.3.5.	Производить укладку сформованных изделий на формы, листы и платки.
ПК.3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестяных заготовок.
ПК.3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
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).

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов Реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 15
Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство	ЛР 16
Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства	ЛР 17

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Разделка 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
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия.			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 3. 2 ПК 3.4. ПК 3. 3. ПК 3.4.	МДК.03.01.Технология деления теста, формование тестовых заготовок	153	102	37	51		
ПК 3. 3. ПК 3.5. ПК 3. 6. ПК 3.7.	МДК 03.02.Технологии разделки мучных кондитерских изделий.	128	85	30	43		
ПК 3.1 ПК 3.4	Учебная и производственная практика,	252				72	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Разделка теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК.03.01.Технология деления теста, формование тестовых заготовок		102		
Тема 1.1. Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования.	Содержание			
	1. Виды тесторазделочного оборудования. Устройство и принцип работы тестоделительного машин.	2	2	ОК1,2,3,4, 5,6,7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3
	2. Устройство и принцип работы тестоокруглительных машин.	2		
	3.	2		
	4. Устройство и принцип работы тестоформовочных машин.	2	2	ОК1,2,3,4, 5,6 ЛР 4
	5. Безопасные условия труда на тестоделительном оборудовании	2		
	Лабораторные работы	-		
Практические занятия. 1.Изучить устройство и принцип работы оборудования для разделки тестовых заготовок. Заполнить таблицу: «Устройство и принцип работы оборудования для разделки тестовых заготовок и расстойки теста» .Изучение технической документации.	2			

Разделка и формование хлеба и хлебобулочных изделий. Тема 2.1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.	Содержание				
	1.	Ассортимент хлеба.	2	2	
		Ассортимент хлебобулочных изделий.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6
		Ассортимент бараночных изделий. Ассортимент сухарных изделий.	2		ЛР 5
					ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия				
Тема 2.2. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента.	Содержание				
	1	Деление кусков теста по массе выпускаемого ассортимента изделий.	2	2	
	2	Технологические затраты при разделке теста.	2		
	Лабораторные работы		2		
	Практические занятия 2 Определить массу кусков теста		-		
Тема 2.3. Способы разделки различных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий.	Содержание				
	1.	Понятие разделки теста. Разделка формового хлеба вручную и на тестоделительных машинах.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
	2	Разделка теста и формование подового хлеба вручную и на тестоделительных машинах.	2	2	

	3	Разделка теста и формование булочных изделий вручную и на тестоделительных машинах.	2	2	
	4	Разделка теста и формование слоеных мелкоштучных изделий вручную и на тестоделительных машинах.	2	2	
	5	Разделка теста и формование сдобных изделий вручную и на тестоделительных машинах.	4	2	
	6	Формование изделий из замороженных теста.	2	2	
	Практические занятия 3 Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов.		2	3	ОК1,2,3, 4,5,6,7. ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
	7	Формование сдобы ручным способом	2		
	8	Формование багета вручную	2		
	Практические занятия 4 Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму. Проводить предварительную расстойку.		2		
	Практические занятия 5 Придавать окончательную форму тестовым заготовкам		2	3	
	Практические занятия 6 Работать с полуфабрикатами из замороженного теста		2		
Раздел 3. Окончательная расстойка тестяных заготовок. Тема3.1.Рецептуры приготовления смазки.	Содержание				
	1.	Требование к хлебным формам и кондитерским листам.	2	1	
	2.	Окончательная расстойка и ее параметры	2		
	3.	Способы определения окончательной расстойки	2		
	4.	Перерасстойка, ее признаки	2		

	5.	Приготовление и применение смазки для кондитерских форм, листов	2	1	
	Лабораторные работы		-	3	ОК1,2,3, 4,5,6,7.
	Практические занятия 7 Укладывать сформованные изделия на листы, платки, в формы		2		ЛР 14
	Практические занятия 8 Смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов		2		ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
Тема 3.2. Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы.	Содержание				
	1.	Укладка полуфабрикатов на формы.	2	1	
	2.	Укладка полуфабрикатов на кондитерские листы	2	1	
	Лабораторные работы.		2		ОК1,2,3, 4,5,6,7.
	Практические занятия 9 Укладывать сформованные изделия на листы, платки		2		ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
Практические занятия 10 Смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов		2			
Тема 3.3. Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима	Содержание				
	1.	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий.	2	2	
	2.	Способы регулирования режима температуры и влажности	3	2	
	Лабораторные работы		-		ОК1,2,3,

температуры и влажности;	Практические занятия 11 Проводить различные способы расстойки полуфабрикатов для формового хлеба, батонов, Сдобных изделий.(в пекарне, учебной лаборатории кондитеров, кабинете пекарей). Составить отчеты проделанной работы.	2	3	4,5,6,7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3
Тема 3.4 Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;	Самостоятельная работа(Доклад)	2		
	1 Устройство и принцип работы расстойных шкафов.			
	Лабораторные работы			
	Практические занятия 12 Проводить сравнительные анализы различных видов оборудования для расстойки теста.	2	2	
	Практические занятия 13 Составить общую технологическую характеристику оборудования.	2		
Тема 3.5. Правила безопасного обслуживания оборудования.	Содержание	12	2	ОК1,2,3, 4,5,6 ЛР 5 ЛР 6
	1 Безопасные условия труда перед началом работы и во время работы на оборудовании хлебопекарного и мучного кондитерского производства.	2		
	2 Санитарные требования к оборудованию предварительной расстойки	2		
	3 Санитарные требования к оборудованию окончательной расстойки.	2		
	4 Санитарные требования к формовочному оборудованию	2		
	5 Санитарные требования к пекарскому цеху	2		

	6	Система ХАСП	2		ЛР 7 ЛР 8
	Лабораторные работы				
	Практические занятия 14 Сдача зачетов по ТБ ,санитарии и гигиене труда		2		
	Практические занятия 15 Устройство и принцип работы расстойных камер		2		
	Практические занятия 16 Настройки и регулирования режимов работы оборудования, тестоделителей		2		
	Практические занятия 17 Способы устранения мелких неполадок оборудования		2		
	Практические занятия 18 Итоговая контрольная работа курса.		3		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03.			51		
Написание рефератов по истории возникновения хлеба. Составление КОСов «Формование изделий из сдобного теста». Составление технологических схем «Разделка теста ручным способом. Составление кроссворда по теме «Оборудование для разделки теста» Изображение формы различных булочных изделий.					
Примерная тематика домашних заданий					
Проработка конспектов и подготовка к практическим занятиям по темам «Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования», «Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий» «Способы разделки различных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий» «Рецептуры приготовления смазки» «Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы» «Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности» «Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста»					
Учебная практика. Виды работ: Деления теста вручную; Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; Работы на тестоделительных машинах; Работы на машинах для формования тестовых заготовок; Настройки и регулировки режимов работы оборудования			72		

<p>Производственная практика итоговая по модулю. Виды работ: Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную или с применением тестоделительных машин. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	180		

МДК 03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий.					
Раздел 1. Разделка и формование мучных кондитерских изделий.					
<p>Тема 1. Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикаты, кексов.</p>	Содержание	48			
	1	Разделка теста для печенья и формование различных видов печенья	2	2**	ОК1,2,3,4,5,6,7 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3
	2	Разделка теста для галет и крекеров, формование галет и крекеров механизированным способом.	2	2	
	3	Разделка теста для пряничных изделий, формование пряников.	2	2	
	4	Разделка теста для кексов, формование кексов.	2	2	ОК1,2,3,4,5,6 ЛР 4 ОК1,2,3,4,5,6 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8
	5	Формование бисквитных рулетов.	2	2	
	6	Разделка теста для ромовых баб и формование изделий.	2	2	
	7	Разделка теста и формование изделий из дрожжевого сдобного теста.	2	2	
	8	Разделка теста и формование изделий из бездрожжевого сдобного теста.	2	2	
	9	Разделка теста и формование изделий из песочного теста.	2	2	
	10	Разделка теста и формование изделий из пресного теста.	2	2	
	11	Формование изделий из заварного теста.	2	2	
	12	Формование блинчатого теста	2	2	
	13	Формование вафельного теста	2	2	
	14	Формование воздушного теста	2	2	
	15	Формование воздушно-орехового теста	2	2	
	16	Формование миндального теста	2	2	
	17	Формование профитролей	2	2	
18	Формование крошкового теста	2	2		

	19	Формование сахарного теста	2	2	
	20	Формование тюлипного теста	2	2	
	21	Формование бисквитного теста-отливка	2		
	22	Оборудование для производства бисквитов	2	2	
	23	Оборудование для производства кексов	2	2	
	24	Оборудование для производства печенья	2	2	
		Практические занятия 1 Производить разделку и формование мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема.	2	3	
	2	Практические занятия 2 Разделка теста для кексов, формование кексов.	2	3	
	4	Практические занятия 3 Разделка сдобного пресного теста и формование сочной.	2	3	
	5	Практические занятия 4 Разделка пряничного теста и формование пряников медовых.	2	3	
	6	Практические занятия 5 Разделка песочного теста и формование песочного печенья.	2	3	
	7	Практические занятия 6 Разделка пресного теста и формование хвороста.	2	3	
		Практические занятия 7 Формование пряника с начинкой			
	8	Практические занятия 8 Формование бисквитного рулета.	2	3	
	9	Практические занятия 9 Формование «Тульского пряника»	2	3	
	10	Практические занятия 10 Разделка и формование без дрожжевого слоеного теста	2	3	
	11	Практические занятия 11 Формование бисквитного теста для торта	2	3	
	Лабораторные работы.				
	Содержание		13		
Тема 2. Приемы отделки поверхности полуфабриката в	1	Отделка поверхностей различных видов печенья	2	2	OK1,2,3, 4,5,6 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12
	2	Отделка поверхностей различных видов пряничных изделий.	2	2	
	3	Отделка различных кексов, ромовых баб.	3	2	
		Лабораторные работы.			
		Практические занятия.	12		
	1	Практические занятия 12 Смазывать и отделывать поверхности различных видов печенья	2	3	OK1,2,3, 4,5,6
	2	Практические занятия 13 Смазывать и отделывать поверхности пряничных изделий.	2	3	

	3	Практические занятия 14 Смазывать и отделывать поверхности кексов, ромовых баб.	2	3	
	4	Практические занятия 15 Брак производственный	2	3	
		Самостоятельная работа			
Тема 3. Причины дефектов полуфабриката в от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.	1	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки.	2 2 2 2 2	2	ОК1,2,3, 4,5,6,7. ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17
	2	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной укладки.			
	3	Способы устранения дефектов.			
	4	Брак производственный			
	5	Брак санитарный			
		Лабораторные работы.			
		Самостоятельная работа	20		
	1	Виды тесторазделочного оборудования.			
	2	Устройство и принцип работы тестоформовочных машин.			
	3	Изучить устройство и принцип работы оборудования для разделки тестовых заготовок.			
	4	Ассортимент мки			
	5	Устройство и принцип работы тестоделительных машин.			
	6	Устройство и принцип работы тестоокруглительных машин.			
	7	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы			
	8	и способы их исправления			
	9	Машина для формования пряников			
	10	Ротационная машина			
11	Тестопркаточная машина				
12	Темперирующая машина				
13	Глазировочный агрегат				
14	Глазировочная машина				
15	Тиражный аппарат периодического действия				
16					

	17	Тиражный аппарат непрерывного действия Агрегат для художественной отделки тортов			
		Контрольная работа. Раздел 1. МДК 03.02. «Разделка и формование мучных кондитерских изделий»			
Самостоятельная работа при изучении раздел: Написание рефератов по истории возникновения мучных кондитерских изделий. Составление КОСов «Разделка пряничного теста». Составление технологических схем «Формование изделий из песочного теста». Составление кроссворда по теме «Оборудование для разделки и формование теста»			10		
Примерная тематика домашних заданий: Проработка конспектов и подготовка к практическим занятиям по темам «Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования», «Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов» «Приемы отделки поверхности полуфабрикатов» «Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления»					
Примерная тематика курсовых работ (проектов) (не предусмотрено)			*		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (не предусмотрено)					
Учебная практика. Виды работ: 1.Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов. 2.Приемы отделки поверхности полуфабрикатов. 3.Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.			72		
Производственная практика. Виды работы: -деления теста вручную; -формование 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 регулировки режимов работы оборудования; -устранения мелких неполадок оборудования			108		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета 33 технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства, предусмотрена дистанционная форма (работа через интернет ресурсы и т.д.)

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- комплекты электронных учебных пособий;

Технические средства обучения:

-
- Мультимедийный компьютер
- Мультимедиапроектор
- Проекционный экран

Средства обучения при дистанционной форме (нормативно-справочная литература, комплект плакатов, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.)

В условиях дистанционного обучения:

- инструктаж и выдача задания производится на электронном образовательном ресурсе колледжа;
- обратная связь и консультации осуществляются на электронном образовательном ресурсе колледжа, Skype, Zoom и т.д.;
- выполненные задания хранятся на электронном образовательном ресурсе в разделе изучаемой дисциплины (модуля);
- консультация, зачет или экзамен осуществляется в форме телеконференции в программе Zoom, Moodle.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской:- тестомесильная машина, - пекарский шкаф, - жарочный шкаф, - электрические плитки, - электронные весы

Оборудование лаборатории: - Холодильник,-Электрические плитки с жарочными шкафами..

- Электрический жарочный шкаф - Электрическая фритюрница.- Весы циферблатные.- Весы электрические. - Электрический миксер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику после прохождения учебной практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении производственной практики: Производственный цех и горячий цех: электрическая мясорубка, электрическая плита, электрическая сковорода, электрическая фритюрница, электрический жарочный шкаф, протирочная машина, электронные весы, производственные столы, стеллажи, моечные ванны и раковины, инвентарь.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства, 4-е изд., 2018 г." - коллекция "Технологии пищевых производств - Издательство Лань" ЭБС ЛАНЬ.
2. "Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское, 3-е изд., 2016 г." - коллекция "Технологии пищевых производств - Издательство Лань" ЭБС ЛАНЬ.
3. С.Кузнецова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва 2018г.
4. З.Пашук. Мучные кондитерские изделия. Минск. 2017г.
5. Г.Пятышева. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. Москва. 2018г.
6. А.Ф.Шембель. Рисование и лепка для кондитеров. Москва.2018г.
7. М.В.Калачев. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства. Дрофа. 2018г.
8. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник.- М.: Кнорус, 2019.- 580 с.
9. Т.Б.Цыганова. Технология хлебопекарного производства. Москва.2018г.
10. Н.Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.А. 2017г.
11. Сборник рецептов блюда кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2017.
12. Ратушный А.С. Кулинария. Сборник рецептов. – Москва. Издательский Дом МСП, 2016. – 10. З.Пашук. Мучные кондитерские изделия. Минск. 2017г.
11. М.В.Калачев. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства. Дрофа. 2017г.

Интернет-ресурсы:

1.Приготовление теста. <http://bluda-iz-riby.ru/bluda/oformlen/oformlen.html> дата просмотра 01.09.2011.

2.Химический состав и пищевой продуктов. http://www.azbuka-pitaniya.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=8&Itemid=23 дата просмотра 01.09.2011

3.Русская кухня. Изделия из теста. <http://rus-kuhna.ru/obrabotka-ryby-i-produktov-morja/obrabotka-ryby-s-kostnym-skeletom> дата просмотра 01.09.2011

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоение программы модуля базируется на изучении дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» «Экономические и правовые основы производственной деятельности», профессиональных модулей «Приготовление теста» «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» «Упаковка и укладка готовой продукции» «Размораживание и выращивание дрожжей» предшествует освоению данного модуля (также возможно изучение данных дисциплин параллельно с модулем).

Лекционно-практические занятия проводятся в специализированных кабинетах «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»; «Технология приготовления мучных кондитерских изделий». При изучении профессионального модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально. Организована самостоятельная работа с обучающимися в кабинете «Кондитерского дела» и библиотеке с выходом в Интернет.

Учебная практика обучающихся, осваивающих образовательные программы НПО осуществляется в учебно- производственных мастерских «Учебная пекарня»; учебно- производственная лаборатория «Кондитерского дела», а также на предприятиях, в учреждениях и организациях на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием, учреждением, организацией и образовательным учреждением.

Обязательным допуском к учебной практике является:

- сдача санитарного и технического минимума по безопасной работе в мастерской;
- прохождение медицинского осмотра и наличия допуска к работе в медицинской книжке.

По завершению МДК и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля концентрировано проводится производственная практика в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Разделка теста» и профессии «Пекарь», наличие стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения: имеющие высшее или среднее профессиональное образование по профилю, имеющие на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; наличие стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	----------------------------------

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд	Отчеты выполнении лабораторных и практических работ, результаты проверочных работ, результаты поэтапной и итоговой аттестации (в т.ч. и с использованием тестирования), итоговая аттестация защита письменных квалификационной работ выполнение квалификационной работ и присвоение разряда, экзамены.
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд	
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд	
ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд	
ПК 3.7. Обслуживать окончательно регулировать режим расстойки полуфабрикатов	Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять 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	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость	Демонстрация интереса своей будущей профессией в процессе	Наблюдение преподавателя за

<p>своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>учебной деятельности, учебной и производственной практике.</p> <p>Активность, инициативность в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики.</p> <p>Наличие положительных отзывов работодателей с места прохождения производственной практики.</p>	<p>деятельностью обучающихся на практических занятиях.</p> <p>Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся на учебной практике</p> <p>Отзывы работодателей о качестве работы обучающихся в ходе производственной практики.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Правильная последовательность выполнения действий на практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами</p>	<p>Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся на практических занятиях.</p> <p>Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике</p> <p>Экспертная оценка работодателя в процессе производственной практики</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Самостоятельность текущего и итогового контроля при выполнении работ в соответствии с технологическими процессами</p> <p>Анализ рабочей ситуации</p> <p>Корректировка выполняемых работ в пределах своих компетенций в соответствии с технологическими процессами</p> <p>Выполнение работ в срок и в соответствии с нормативами</p>	<p>Наблюдение преподавателем за самостоятельностью выполнения работ на практических занятиях.</p> <p>Самостоятельное заполнение обучающимися мануальных тестов при само- и взаимопроверке на учебной практике</p> <p>Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимся выполняемых работ на</p>

		<p>практических занятиях и на учебной практике</p> <p>Экспертная оценка работодателя в процессе производственной практики</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Владение различными способами поиска информации, в том числе ресурсами сети Интернет; Адекватная оценка эффективности найденной информации</p> <p>Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач;</p> <p>Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.</p>	<p>Оценка и анализ выбранной информации</p> <p>Анализ списка литературы</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий, в том числе сети Интернет при оформлении докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы.</p>	<p>Анализ докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы</p> <p>Оценка решения профессиональных задач</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Активное взаимодействие с другими обучающимися в процессе учебной деятельности и практики</p> <p>Эффективное взаимодействие с преподавателями, работодателями</p> <p>Демонстрация навыков корпоративной культуры, толерантности, делового этикета в ходе учебной деятельности, учебной и производственной практики.</p>	<p>Наблюдение преподавателя и мастера п/о</p> <p>Экспертная оценка, отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики</p> <p>Анализ и оценка дневников производственной практики</p>

	<p>Эффективное деловое общение</p> <p>Соблюдение правил трудовой дисциплины</p>	
<p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>Обработка оборудования чистящими и моющими средствами</p> <p>Организация рабочего места</p> <p>Соблюдение санитарных правил в процессе работы в соответствии с СанПином 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания»</p>	<p>Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике</p> <p>Отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Участие в военных сборах (для юношей)</p>	<p>Анализ и оценка решения ситуационных задач</p> <p>Наблюдение преподавателя в ходе военных сборов (для юношей)</p>