

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров

« 22 » июня 2020 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

для профессии

19.01.04 «Пекарь»

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест
2020

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО «Торговое объединение
общественного питания»

И.И. Мелуш
подпись

расшифровка подписи

«26» 06 2020 г.



СОДЕРЖАНИЕ

Выписка из Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь ПМ.03 Разделка теста	4
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста.....	6
2. Результаты освоения профессионального модуля	8
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации профессионального модуля	20
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).....	24

**Выписка из Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии
19.01.04 Пекарь ПМ.03 Разделка теста**

ФГОС утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. N799

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т. ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплины	Коды формируемых компетенций
ПМ.03	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: - деления теста вручную; - формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; - работы на тестоделильных 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: - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; - проводить предварительную (промежуточную) расстойку; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам; - работать с полуфабрикатами из замороженного теста; - укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;	444 ч, в т.ч. самостоятельное изучение 54 ч.	К выдаче 390, в т.ч. Теория - 58 ПЗ - 44 УП - 108 ПП - 180	ПМ.03 Разделка теста	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде,

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т. ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплины	Коды формируемых компетенций
ПМ.03	- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; - контролировать качество окончательной расслойки полуфабрикатов; - производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; - обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расслойки теста; 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 расслойки 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 расслойки теста; - правила безопасного обслуживания оборудования				эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами .ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). 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. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста, формования тестовых заготовок ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расслойки и регулировать режим расслойки полуфабрикатов.

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, код УГП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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. Разделять 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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

- 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:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты 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 дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;

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. Количество часов на освоении программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 444 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -390 часов,

из них: практических занятий - 44 часов;

лекций - 58 часов;

самостоятельной работы - 54 часов;

учебной практики - 108 часа;

производственной практики - 180 часов.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Разделка 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 применением формующего оборудования
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК.3.4.	Разделять 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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03. 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		С амостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1.-3.7.	Раздел 1. МДК 03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок.	153	32	22	27	54	
ПК 3.1.-3.7.	Раздел 2. МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий.	126	26	22	27	54	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	288					180
	Всего:	444	58	44	54	108	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Разделка теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 <i>Разделка теста</i>		444	
МДК.03.01. <i>Технология деления теста, формования тестовых заготовок</i>		54 32 22(п.з)	
Тема 1. Понятие разделки теста	Содержание		
	1 Разделка теста для булочных изделий из пшеничной муки. Разделка теста в пекарнях малой мощности.	1	2
Тема 2. Деление теста на куски	Содержание		
	1 Деление теста на куски вручную и при помощи тесто делителей.	1	2
Тема 3. Округление кусков теста	Содержание		
	1 Проработка заготовки для создания однородной массы, получение однородной гладкой оболочки, придание куску теста круглой формы. Устройство и принцип действия тестоокруглительных машин.	2	2
Тема 4. Предварительная расстойка тестовых заготовок	Содержание		
	Приведение тестовых заготовок в оптимальное состояние, температурно - влажностный режим предварительной расстойки. Устройство и принцип действия шкафов для предварительной расстойки тестовых заготовок.	1	2
Тема 5. Окончательное формование тестовых	Содержание		

заготовок	1	Придание тестовым заготовкам окончательного вида изделия, устройство и принцип работы тестозакаточных машин.	2	2
Тема 6. Окончательная расстойка тестовых заготовок	Содержание			
	1	Создание температурно-влажностного режима для окончательной расстойки, правила расстойки тестовых заготовок для основных изделий массового спроса, определение готовности заготовок к выпечке, устройство и принцип работы конвейеров и шкафов для окончательной расстойки тестовых заготовок.	2	2
Тема 7. Основные правила по эксплуатации оборудования для округления и расстойки	Содержание			
	1	Условия для нормальной эксплуатации оборудования, нормы загрузки оборудования, правила начала и окончания работы оборудования, безопасные приемы обслуживания оборудования.	1	2
Тема 8. Разделка теста для формового хлеба	Содержание			
	1	Операции разделки теста для формового хлеба, конструкция форм, состав эмульсий для смазки форм, системы смазки форм, схема аппаратуры для приготовления жировых эмульсий.	2	2
	2	ПЗ№ 1. Разделка и расстойка теста для формового хлеба.	6	
Тема 9 Разделка теста для подового хлеба	Содержание			
	1	Операции разделки теста для подового хлеба, устройство и принцип работы линии для формования подового хлеба.	2	2
	2	ПЗ№2. Разделка и расстойка теста для подового хлеба.	6	
Тема 10. Разделка теста для булочных изделий	Содержание			
	1	Операции разделки теста для булочных изделий, устройство и принцип работы комплексно-механизированной линии для формования изделий батонообразной формы, разделка теста на поточно- механизированных линиях, разделка теста для плетеных изделий	2	2
	2	ПЗ№2. Разделка и расстойка теста изделий батонообразной формы,	6	
Тема 11. Разделка теста для сдобных изделий	Содержание			
	1	Особенности разделки теста для сдобных изделий.	2	2
	2	Приспособления и инвентарь для разделки сдобного теста	1	2

	3	Приемы формования различных изделий из сдобного теста.	2	2
	4	Особенности формования плетеных изделий,	1	2
	5	Особенности формования пирожков, кулебяк и фигурных изделий.	2	2
		ПЗ № 3. Приемы формования различных изделий из сдобного теста.		
Тема 12. Разделка теста для слоеных изделий	Содержание			
	1	Особенности разделки слоеных изделий, слоение теста, формы изделий из слоеного теста.	2	2
	2	Ассортимент изделий из слоеного теста.	2	2
	3	ПЗ № 4 Составление технологических, карт, схем и пошаговых инструкций	4	
Тема 13. Разделка теста для любительских изделий	Содержание			
	1	Ассортимент любительских изделий, операции разделки теста для любительских изделий.	1	2
	2	Особенности формования любительских изделий	1	2
Тема 14. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов	Содержание			
	1	Требования к замороженным полуфабрикатам, преимущества применения замороженных полуфабрикатов. Технология разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Правила укладки и хранения замороженных полуфабрикатов	2	2
Дифференцированный зачет				
Самостоятельная работа при изучении МДК.03.01. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			26	
Особенности разделки слоеных изделий, слоение теста, формы изделий из слоеного теста			2	
Разделка теста и формовка плетеных изделий из теста, их ассортимент.			4	
Реферат по теме: «Оборудование для разделки и формовки тестовых заготовок»			4	
Доклад на тему «Использование замороженных полуфабрикатов на хлебозаводах»			4	

Самостоятельная работа при изучении раздела МДК.03.01 Доклады «Разделка национальных хлебобулочных изделий», Написание рефератов по истории возникновения хлеба. «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.		12	
МДК.03.02. <i>Технология разделки мучных кондитерских изделий</i>		58 26 22	
Тема 1. Разделка дрожжевого теста и изготовление полуфабрикатов.	Содержание	26	
	1. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.	1	2
	2. Разделка теста для булочек.	2	2
	3. Разделка теста для рогаликов.	1	2
	4. Разделка теста для ватрушек.	1	2
	5. Разделка теста для расстегаев и пирогов с начинкой.	2	2
	6. Разделка дрожжевого слоеного теста.	1	2
	7. Разделка теста для кексов и куличей.	2	2
	8. Разделка теста для пирожков и беляшей.	1	2
	9. Разделка теста для блинов и оладьей	1	2
	10 ПЗ№1. Разделка теста для булочек	6	
Тема 2. Разделка бездрожжевого теста и	Содержание		

изготовление полуфабрикатов.	1.	Ассортимент изделий из бездрожжевого теста. Разделка теста для блинчиков, вареников, лапши домашней.	1	2
	2.	Разделка сдобного пресного теста для ватрушек, печенья, чебуреков, хачапури.	1	2
	3.	Разделка вафельного теста для листовых вафель, трубочек вафельных, вафельных тортов.	1	2
	4.	Разделка пряничного теста для пряников и коврижек.	1	2
	5.	Разделка песочного теста для печенья и кексов.	4	2
	6.	Разделка бисквитного теста для рулета, пирогов, печенья, пирожных и тортов	2	2
	7.	Разделка заварного теста для булочек со сливками, колец воздушных, тортов, печенья.	2	2
	8.	Разделка слоеного теста для пирожков, курников, ватрушек с творогом, пирогов, печенья.	2	2
	9	ПЗ№ 2. Разделка песочного теста для печенья и кексов.		
	10.	ПЗ№ 3. Разделка песочного теста для рулета, пирожных, печенья.	6	
	11	ПЗ№ ПЗ № 4 Составление технологических, карт, схем и пошаговых инструкций	4	
Экзамен				
Самостоятельная работа при изучении МДК.03.02 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы.			28	
Самостоятельная работа при изучении раздела Технология разделки мучных кондитерских изделий: Написание рефератов по истории возникновения мучных кондитерских изделий. «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», «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, лотки 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»	18
Учебная практика МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок:	108
1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам пищевых производств (кондитерских цехов, предприятий общественного питания и т.д.). Ознакомление с рабочими местами на производстве. организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Правила разделки теста для хлебобулочных изделий.	54 6
2. Разделка теста для формового хлеба из пшеничной муки.	6
3. Разделка теста для формового хлеба из ржано-пшеничной муки.	
4. Разделка теста для подового хлеба. Деление теста на куски вручную.	6
5. Разделка теста для булочных изделий из пшеничной муки.	6
6. Приемы разделки теста для сдобных изделий.	
7. Разделки теста для булочных изделий, формования изделий батанообразной формы.	6
8. Особенности формования плетеных изделий, разделка теста для плетеных изделий.	
9. Особенности формования пирожков, кулебяк и фигурных изделий.	6
10. Особенности разделки теста для сдобных изделий.	6

11. Особенности разделки слоеных изделий, слоение теста, формы изделий из слоеного теста	6
12. Ассортимент любительских изделий, операции разделки теста для любительских изделий.	6
Учебная практика МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	54
1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно - гигиенические требования к работникам пищевых производств(кондитерских цехов, предприятий общественного питания и т.д.). Ознакомление с рабочими местами на производстве. организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Разделка теста для булочек.	6
2. Разделка теста для роголиков. Разделка теста для расстегаев. Разделка теста для ватрушек, разделка теста для пирогов с начинкой. Разделка теста для пирожков и беляшей	6
3.. Разделка теста для кексов и куличей.	6
4. Разделка теста для блинчиков, вареников, лапши домашней	6
5. Разделка сдобного пресного теста для ватрушек, печенья, чебуреков, хачапури	6
6. Разделка вафельного теста для листовых вафель, трубочек вафельных, вафельных тортов.	6
7. Разделка пряничного теста для пряников и коврижек	6
8 Разделка песочного теста для печенья и кексов	6
9. Разделка бисквитного теста для рулета, пирогов, печенья. Разделка бисквитного теста для пирожных и тортов	6
10. Дифференцированный зачет	
Производственная практика МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок:	180 90

1.Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно- гигиенические требования к работникам пищевых производств(кондитерских цехов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий.	6
2.Разделка теста для формового хлеба из пшеничной муки. Разделка теста для формового хлеба из ржано-пшеничной муки.	6
3. Разделка теста для подового хлеба. Деление теста на куски вручную. Разделки теста для подового хлеба на линии для формования подового хлеба.	6
4. Разделка теста для булочных изделий из пшеничной муки . Приемы разделки теста для сдобных изделий. Приемы разделки теста для сдобных изделий на поточно-механизированных линиях.	6
5. Разделки теста для булочных изделий.	
6. . Разделки теста для булочных изделий.	6
7. Формования изделий батанообразной формы на поточно-механизированных линиях	6
8.. Особенности разделки теста для сдобных изделий	6
9. Особенности формования плетеных изделий	6
10. Разделка теста для плетеных изделий	6
11. Особенности формования пирожков. Особенности формования кулебяк.	6
12. Особенности формования фигурных изделий	6
13. Особенности разделки слоеных изделий, слоение теста	6
14. Разделка слоеных изделий, формы изделий из слоеного теста	6
15. Разделка теста для бараночных изделий. Разделка теста для любительских изделий. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов	6
Дифференцированный зачет	6

Производственная практика МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	90	
1.Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно- гигиенические требования к работникам пищевых производств(кондитерских цехов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами на производстве. организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Разделка дрожжевого теста для булочек.	6	
2. Разделка теста для рогаликов. Разделка теста для ватрушек.	6	
3 Разделка теста для для пирогов с начинкой. . Разделка теста для расстегаев.	6	
4 Разделка теста для пирожков и беляшей	6	
5. Разделка теста для кексов и куличей	6	
6. Разделка теста для блинов, оладий. Разделка теста для блинчиков.	6	
7 Разделка теста для вареников, лапши домашней	6	
8. Разделка сдобного пресного теста для ватрушек, печенья. Разделка сдобного пресного теста для чебуреков, хачапури	6	
9. Разделка вафельного теста для листовых вафель, трубочек вафельных, вафельных тортов	6	
10 Разделка пряничного теста для пряников и коврижек	6	
11 Разделка песочного теста для печенья.	6	
12. . Разделка песочного теста для кексов.	6	
13. Разделка бисквитного теста для рулета, пирогов, печенья. Разделка бисквитного теста для пирожных и тортов Разделка воздушного теста	6	
14. Разделка заварного теста для трубочек Разделка заварного теста для колец воздушных	6	
15.Разделка слоеного теста для пирожков слоеных. Разделка слоеного теста для языков, ушек слоеных	6	
Проверочные работы: разделка теста		
Итого:	444	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинетов:

- кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства; Мастерские: учебная пекарня

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий:

№п/п	Наименование
<i>Оборудование, мебель, инвентарь</i>	
1	<i>Парта ученическая</i>
2	<i>Стулья</i>
3.	<i>Стол для преподавателя</i>
4.	<i>Муляжи, натуральные образцы</i>

Технические средства обучения: компьютер, проектор, телевизор, видеоплеер, видеофильмы.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования хлебопекарного производства:

№п/п	Наименование
<i>Оборудование, мебель, инвентарь</i>	
1	<i>Парта ученическая</i>
2	<i>Стулья</i>
3.	<i>Стол для преподавателя</i>
4.	<i>Плита электрическая 2-х конфорочная</i>
5.	<i>Шкаф жарочный электрический</i>
6.	<i>Весы электронные</i>
7.	<i>Холодильник</i>
8.	<i>Электромясорубка</i>
9.	<i>Слайсер</i>
10.	<i>Миксер</i>
11.	<i>Блендер</i>
12.	<i>Стол нержавеющей</i>
13.	<i>Стол разделочный</i>
14.	<i>Мойка</i>
15.	<i>Кухонный шкаф</i>
16.	<i>Посуда кухонная: Кастрюли Сковородки Доски разделочные Тарелки Чашки Ножжи Ложки, вилки Терки Скалки Грохот Миски</i>

Оборудование учебной пекарни:

№ п/п	Наименование
<i>Оборудование, мебель, инвентарь</i>	
1.	<i>Плита электрическая 2-х, 4-х конфорочная</i>
2.	<i>Весы электронные</i>
3.	<i>Холодильник</i>
4.	<i>Электромясорубка</i>
5.	<i>Слайсер</i>
6.	<i>Миксер</i>
7.	<i>Блендер</i>
8.	<i>Стол� нержавеющейка</i>
9.	<i>Стол� разделочный</i>
10.	<i>Мойка</i>
11.	<i>Шкаф жарочный электрический</i>
12.	<i>Посуда кухонная: Кастрюли Сковородки Доски разделочные Тарелки Чашки Ножки Ложки, вилки Терки Скалки Грохот Миски</i>
13.	<i>Пищеварочные котлы</i>
14.	<i>Сковорода электрическая</i>
15.	<i>Параконвектомат</i>

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. С.С. Новаковская Справочник технолога дрожжевого производства, М.; Пищевая промышленность, 2015. - 289 с.
2. Е.А. Плевако, Технология дрожжей, М.; Пищевая промышленность, 2014. - 300 с.
3. Е.Д. Фараджева, Общая технология бродильных производств, М.; Колос, 2014.
4. В.А. Маринченко. Технология спирта из мелассы: Киев: Издательское объединение «Виша школа» 2015.-284с.
5. Р.В. Гивартовский. Технология дрожжевого производства, М. Пищепромиздат, 2013.-253 с.

6. Л.П.Пашенко Биотехнические основы производства хлебобулочных изделий. М.: Колос, 2014.-368с.
7. Т.Б. Цыганова, Технология хлебопекарного производства, М; ПрофОбрИздат, 2015-430с.
8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 4-е изд., перераб. и допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 400 с.
9. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис.-8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 304 с.
10. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования: учеб. пособие для нач. проф. образования / Г.Г.Дубцов.- 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -272 с.
11. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова . -2-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2016320 с.
12. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. -М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 320 с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования: 15 16. Учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. -2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 240 с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 264 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования /С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 192 с.
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. проф. образования: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Валентина Михайловна Калинина.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 432 с.
5. Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. / Галина Михайловна Монахова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 208 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования.- М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015.-184 с.
7. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-608 с.- (Основы кулинарного мастерства).

Сборники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука .Комитет Российской Федерации по торговле, 2014г.-616 с.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г.Семиряжко, М.Ю.Дерюгина.-2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013-192 с.
3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 112 с.

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://povary.ru>, <http://vkus.by>.
Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Занятия проводятся в форме лекций, семинаров, мастер-классов, практических и лабораторных работ. Учебная практика проходит в учебных лабораториях. Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания поселка и области.

Консультации проводятся в форме индивидуальных, групповых занятий.

Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых предшествует освоению данного профессионального модуля:

Учебные дисциплины:

- Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве.
- Экономические и правовые основы производственной деятельности.
- Общие компетенции профессионала: уровень I-II.

Профессиональные модули: ПМ.01 - ПМ.02.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные _____)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	Должен иметь практический опыт: -деления теста вручную; -формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;	
ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. _____	-работы на тестоделительных машинах; -работы на машинах для формования тестовых заготовок; - разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;	
ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий <u>из различных видов теста.</u> _____	-настройки и регулировки режимов работы оборудования; -устранения мелких неполадок оборудования.	
ПК 3.4 Разделявать полуфабрикаты из мороженого теста.	Должен уметь: - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;	
ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов <u>на листы, платки, в формы.</u>	-проводить предварительную (промежуточную) расстойку;	Анализ и оценка письменных заданий
ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	- 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	Экспертная оценка работодателя правильности выполнения работ на производственной практике
ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	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 <u>расстойки теста.</u> _____	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к своей будущей профессии в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Активность, инициативность в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Наличие положительных отзывов работодателей с места прохождения производственной практики.	Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся на практических занятиях. Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся на учебной практике. Отзывы работодателей о качестве работы обучающихся в ходе производственной практики. Экспертная оценка работодателя в процессе производственной практики. Самостоятельное заполнение обучающимися
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильная последовательность выполнения действий на практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами.	мануальных тестов при само- и взаимопроверке на учебной практике. Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимся выполняемых работ на практических занятиях и на учебной практике. Оценка и анализ выбранной информации.
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Самостоятельность текущего и итогового контроля при выполнении работ в соответствии с технологическими процессами. Анализ рабочей ситуации. Корректировка выполняемых работ в пределах своих компетенций в соответствии с технологическими процессами. Выполнение работ в срок и в соответствии с нормативами.	Анализ списка литературы. Анализ докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы. Оценка решения профессиональных задач. Экспертная оценка, отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка дневников производственной практики. Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике. Отзыв,
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение различными способами поиска информации, в том числе ресурсами сети Интернет; Адекватная оценка эффективности найденной информации. Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	

ОК 5 Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Эффективное использование информационнокоммуникационных технологий, в том числе сети Интернет при оформлении докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы.

характеристика работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка решения ситуационных задач. Наблюдение преподавателя в ходе военных сборов (для юношей)

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Активное взаимодействие с другими обучающимися в процессе учебной деятельности и практики. Эффективное взаимодействие с преподавателями, работодателями.

Демонстрация навыков корпоративной культуры, толерантности, делового этикета в ходе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Эффективное деловое общение. Соблюдение правил трудовой дисциплины.
Участие в военных сборах (для юношей)

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

