областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена
на заседании
методического совета
Протокол № 1
от 28 мая 2021г.

Принята
на заседании
педагогического совета
Протокол № 5
от «11» июня 2021 г.

Утверждаю:
Директор ОБПОУ «ОГТК»
_____Ю.С.Парахин
Приказ № 146 «11 » июня 2021г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

РАЗДЕЛКА ТЕСТА

Профессия 19.01.04

Пекарь

2021г.

Рассмотрено на заседании

цикловой комиссии

торгово-кулинарных дисциплин

Протокол № _____

«___»_____2020 г.

_____ Пашкова Ю.А.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.01.04 Пекарь

Организация-разработчик: Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Обоянский гуманитарно-технологический колледж»

Разработчик: Гекова Любовь Михайловна – мастер производственного обучения

АННОТАЦИЯ

рабочей программы профессионального модуля

ПМ 03. Разделка теста

по профессии 19.01.04 **Пекарь**

1.Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба ,хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

2.Требования к уровню освоения содержания профессионального модуля

Для решения профессиональных задач студент 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;
- 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;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- 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 др.), 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.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 594 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 54 часов;

учебной 180 и производственной практики – 252 часа.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.
1. Паспорт профессионального модуля 4
2. Результаты освоения профессионального модуля 7
3.Структура и примерное содержание профессионального модуля 8
4. Условия и реализация программы профессионального модуля 14
5. Контроль и оценка результатов освоения результатов освоения профессионального модуля 17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии (далее ФГОС СПО 19.01.04 «Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Разделка теста (ПК):

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

ПК3.2 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 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, 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 в ручную;

формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий в ручную;

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.

Базовая часть:

уметь:

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

проводить предварительную (промежуточную) расстойку;

предавать окончательную форму тестовым заготовкам;

работать с полуфабрикатами из замороженного теста;

укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;

смазывать и отделывать 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 тест разделочного 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 др.), полуфабрикатов, кексов;
порядок укладки на листы платки и в формы;
рецептура приготовления смазки;
приёмы 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 освоение программы профессионального модуля:
всего – 594 часа, в том числе:

МДК 03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок: максимальной учебной нагрузки
обучающегося – 81 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54часа ;
самостоятельной работы обучающегося – 27час;

МДК 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 81часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54часов;
самостоятельной работы обучающегося – 27 часов;

учебной практики 180 часа и производственной практики – 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоении профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: разделка теста в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Процесс изучения профессиональной дисциплины направлен на соответствующие профессиональные компетенции:

5.2.3. Разделка теста.
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.

Процесс изучения профессиональной дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.1.Тематический план профессионального модуля

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. в форме практической подготовки	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7	**Раздел 1.** МДК.03.01.Технология деления теста, формование тестовых заготовок.	81	54	30	22		27			
	Раздел 2. МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	81	54	30	20		27			
	Учебная практика	**180**							180	
	Производственная практика (по профилю) специальности),	*252*								252
	Всего:	594	108	60	44		54		180	252

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)***		***Объём часов***	***Уровень освоения***	***Примечание***
1	2		3	4	
Раздел ПМ03. Разделка теста					
МДК 03.01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок.			**54**		
Разделка и расстойка теста	**Содержание**				
	1.	Основные операции разделки теста	2	2	
	2	Деление теста на куски	2		
	3	Округление тестовых заготовок	2		
	Практическая работа№1 «Изучение техники безопасности при обслуживании тестоделителя, округлителя, ленточного конвейера, тестозакаточной машины»		2	3	В форме практической подготовки
	Практическая работа № 2 Расчет массы тестовой заготовки»		2		
	Практическая работа №3 «Расчет убыли массы теста»		2		
	1.	Формирование тестовых заготовок.	2		
	2.	Предварительная расстойка.	2		

	3. Разделка теста для формового и подового хлеба.	2		
	Практическая работа №4 «Составление таблицы типов тесто округлителей» Окончательная расстойка тестовых заготовок.	2		В форме практической подготовки
	Практическая работа № 5 Изучение технологической схемы тестозакаточной машины Т1-ХТ2-З-1	2		
	Практическая работа № 6 Факторы, влияющие на продолжительность окончательной расстойки.	2		В форме практической подготовки
	Практическая работа № 7Изучение технологической схемы ленточного надрезчика» Разделка теста для формового и подового хлеба.	2		
	Практическая работа№8 «Изучение комплексно-механизированной линии для производства круглого хлеба из пшеничной муки».	2		
	Практическая работа№9 Разделка теста для булочных изделий.	2		
	Практическая работа№10 «Изучение комплексно-механизированной линии для производства изделий батонообразной формы с расстоечным шкафом РШВ»	2		
	Практическая работа№11 Разделка теста для сдобных изделий.	2		
	Практическая работа № 12 Расчет рецептур для приготовления отделки поверхности тестовых заготовок .	2		
	Практическая работа № 13 Разделка теста для любительских изделий и для замороженных полуфабрикатов.	2		

		Практическая работа № 14 Разделка теста для слоеных изделий	2		В форме практической подготовки
		Практическая работа №15 «Изучение унифицированной рецептуры на «Плетенку с маком» и производственной рецептуры» Дефекты хлеба, вызванные не правильной разделкой теста	2		В форме практической подготовки
		Самостоятельная работа Деление теста на куски. Округление кусков теста Разделка теста для формового подового хлеба Разделка хлеба для булочных и сдобных изделий. Разделка теста для любительских изделий. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий. Приготовление жировых эмульсий для смазки форм .	10		
Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок		**Содержание**			
	1.	Тестоделительные машины со шнековым делителем.	2		В форме практической подготовки
	2	Тестоделительные машины с валковым нагнетателем.	2		В форме практической подготовки
	3.	Округлительные машины. Закаточные машины.	2		В форме практической подготовки
		Самостоятельная работа Правила по эксплуатации оборудования для округления и формования тестовых заготовок. Машины для формования заготовок специальных сортов	7		
Оборудование для		**Содержание**			

расстойки тестовых заготовок люлечным конвейером.	1.	Классификация расстойных шкафов. Конвейерные шкафы.	2		В форме практической подготовки
	2.	Расстойная камера шкафного типа.	2		В форме практической подготовки
	3.	Расстойный шкаф с вертикального типа. Дифференцированный зачет	2		В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа Правила по эксплуатации оборудования для расстойки тестовых заготовок. Машины для расстойки заготовок специальных сортов ВЧ		10		
	МДК 03.02. **Технологии разделки мучных кондитерских изделий**		54		
Разделка мучных кондитерских изделий	**Содержание**				
	1.	Разделка дрожжевого теста	2		
	2.	Разделка дрожжевого безопарного теста, теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров ВЧ	2		
	3.	Разделка дрожжевого опарного теста, теста для сливочных крекеров ВЧ	2		
	Практическая работа №1 «Изучить и указать, как готовиться сырье для приготовления дрожжевого безопарного теста »;		2	3	В форме практической подготовки
	Практическая работа №2 «Изучить и дополнить технологическую схему приготовления и разделки дрожжевого безопарного теста». Разделка дрожжевого опарного теста, теста для сливочных крекеров ВЧ		2		

	Практическая работа №3 «Изучить и дополнить технологическую схему приготовления и разделки дрожжевого опарного теста.	2		
	Практическая работа №4 «Изучить и указать, как готовиться сырье для приготовления дрожжевого опарного теста»;	2		В форме практической подготовки
	Практическая работа №5 Разделка дрожжевого слоеного теста.	2		
	Практическая работа №6 «Изучить и указать, как готовиться сырье для приготовления дрожжевого слоеного теста». «Изучить и дополнить технологическую схему приготовления и разделки дрожжевого слоеного теста»	2		В форме практической подготовки
	Практическая работа №7 Дополнить технологическую схему разделки теста. Продолжить технологическую последовательность разделки теста.	2		В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа Дефекты изделий вызванные неправильной разделки. Современное оборудование применяемое для разделки мучных кондитерских изделий Применение новых технологий при разделке различных видов дрожжевого теста: Прокатка (Вальцовка) теста для крекеров	6		
Разделка без дрожжевого теста	**Содержание**			
	1. Разделка теста для вареников.	2		В форме практической подготовки
	2. Разделка теста для лапши домашней.	2		
	3 Разделка теста для слоенных изделий.	2		
	4 Формований изделий из песочного теста.	2		

	5	Формований изделий из заварного теста.	2		
	6	Формований изделий из миндального теста. Формование изделий из пряничного теста	2		В форме практической подготовки
	7	Разделка вафельного теста.	2		
	8	Формование изделий из песочного теста, печенье отсадочного, выемного, нарезного.	2		
	Практическая работа №8 Дополнить технологическую схему разделки теста. Продолжить технологическую последовательность разделки теста.		2	3	В форме практической подготовки
	Практическая работа №9 Разделка сдобного пресного теста. Разделка вафельного теста.		2		
	Практическая работа №10 Дополнить технологическую схему разделки теста. Разделка пряничного теста.		2		В форме практической подготовки
	Практическая работа №11 Дополнить технологическую схему разделки теста. технологическую Разделка песочного теста.		2		
	Практическая работа №12 «Изучить стадию формования изделий из песочного теста, печенье отсадочного, выемного, нарезного»		2		В форме практической подготовки
	Практическая работа №13 Формования изделий из заварного теста.		2		
	Практическая работа №14 Раскатка и слоение теста с использованием механических ламинаторов разных типов ВЧ		2		В форме практической подготовки

	Практическая работа №15 Дополнить технологическую схему разделки теста.	2		
	Содержание			
	9. Дифференцированный зачет	2		
	Самостоятельная работа Разделка теста для слоенных изделий Формований изделий из песочного теста. Формований изделий из заварного тест Формований изделий из воздушного теста Формований изделий из миндального теста Формование изделий из пряничного теста Формований национальных кондитерских изделий Дефекты изделий вызванные неправильным формованием Современное оборудование применяемое для формования мучных кондитерских изделий Применение новых технологий при разделке различных видов теста.	21		

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)03 Разделка теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	*Содержание учебной практики*		*Объём часов*	*Уровень освоения*
1	2		3	4
ПМ03.01. Разделка теста.				
Тема 1 Разделка и деления теста для формового хлеба	Содержание		18	
	1.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при разделке теста. Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места.	6	2
	2.	Основные операции разделки теста, их назначение Деление теста на куски с помощью делителя. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки.	6	
	3.	Разделка теста для формового хлеба. Загрузка теста в тестоделительную машину и укладка в металлические формы.	6	
Тема 2 Разделка и деления теста для подового хлеба	Содержание		30	
	1.	Округление кусков теста. Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий.	6	
	2.	Изделия жареные в жире: беляши.	6	

	3.	Окончательная расстойка тестовых заготовок.	6	
	4.	Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба.	6	
	5.	Ознакомление с комплексно-механизированными линиями для производства круглого подового хлеба.	6	
Тема3 Разделка и деления теста для булочных изделий	Содержание		42	
	1.	Основные операции разделки теста, их назначение.	6	
	2	Деление теста на куски с помощью делителя.	6	
	3.	Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок.	6	
	4.	Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах.	6	
	5.	Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий.	6	
	6.	Освоение рабочих приемов разделки теста для булочных изделий	6	
	7.	Ознакомление с механизированной линией для разделки булочных изделий	6	
Тема4 Расстойка тестовых заготовок формового ,подового хлеба и булочных изделий	Содержание		12	
	1.	Основные операции расстойки теста, их назначение. Предварительная расстойка при производстве формового, подового хлеба. Окончательная расстойка тестовых заготовок.	6	
	2.	Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки.	6	
Тема5 Разделка дрожжевого теста(опарного,	Содержание		36	
	1.	Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки.	6	
	2.	Работа на округлительных машинах.	6	

безопарного, слоеного).	3.	Окончательная расстойка.	6	
	4.	Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба.	6	
	5.	Ознакомление с комплексно –механизированными линиями для производства круглого подового хлеба.	6	
	6.	Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста	6	
Тема 6. Разделка без дрожжевого теста: сдобного, вафельного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального , воздушного.	Содержание		42	
	1.	Основные операции теста и их назначение.	6	
	2.	Деление теста на куски с помощью делителя.	6	
	3.	Определение массы куска теста с учетом упека и усушки.	6	
	4.	Округление кусков теста.	6	
	5.	Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий.	6	
	6.	Дифференцированный зачет.	6	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	*Содержание производственной практики*		*Объём часов*	*Уровень освоения*
1	2		3	4
ПМ Разделка теста.				
Тема 1 Разделка и деления теста для формового хлеба	Содержание		30	
	1.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при разделке теста. Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места.	6	2
	2.	Основные операции разделки теста, их назначение.	6	
	3.	Деление теста на куски с помощью делителя.	6	
	4.	Определение массы куска теста с учетом упека и усушки.	6	
	5.	Разделка теста для формового хлеба. Загрузка теста в тестоделительную машину и укладка в металлические формы.	6	
Тема 2 Разделка и деления теста для подового хлеба	Содержание		30	
	1.	Округление кусков теста. Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий.	6	
	2.	Работа на округлительных машинах.	6	
	3.	Окончательная расстойка тестовых заготовок.	6	
	4.	Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба.	6	
	5.	Ознакомление с комплексно-механизированными линиями для производства круглого подового хлеба.	6	

Тема3 Разделка и деления теста для булочных изделий	Содержание		42	
	1.	Основные операции разделки теста, их назначение.	6	
	2.	Деление теста на куски с помощью делителя.	6	
	3.	Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок.	6	
	4.	Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах.	6	
	5.	Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий.	6	
	6.	Освоение рабочих приемов разделки теста для булочных изделий	6	
	7.	Ознакомление с механизированной линией для разделки булочных изделий	6	
Тема4 Расстойка тестовых заготовок формового ,подового хлеба и булочных изделий	Содержание		24	
	1.	Основные операции расстойки теста, их назначение. хлеба.	6	
	2.	Предварительная расстойка при производстве формового, подового хлеба.	6	
	3.	Окончательная расстойка тестовых заготовок.	6	
	4.	Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки.	6	
Тема5 Разделка дрожжевого теста(опарного, безопарного, слоеного).	Содержание		54	
	1.	Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок.	6	
	2.	способы разделки различных видов теста (опарного, слоеного, безопарного), порядок укладки дрожжевого теста на листы, платки и в формы;	6	
	3.	способы разделки опарного теста порядок укладки дрожжевого теста на листы, платки и в формы;	6	

	4.	способы разделки слоеного теста безопарного), порядок укладки дрожжевого теста на листы, платки и в формы;	6	
	5.	способы разделки безопарного теста порядок укладки дрожжевого теста на листы, платки и в формы;	6	
	6.	рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности дрожжевого теста	6	
	7.	режим расстойки дрожжевого теста для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;	6	
	8.	причины дефектов дрожжевого теста от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;	6	
	9.	Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста	6	
Тема 6. Разделка без дрожжевого теста: сдобного, вафельного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального , воздушного.	Содержание		72	
	1.	Основные операции разделки мучных кондитерских изделий из бездрожевого теста; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;	6	
	2.	Способы разделки песочного теста и порядок укладки на листы, платки и в формы;	6	
	3.	Способы разделки слоеного теста и порядок укладки на листы, платки и в формы;	6	
	4.	Способы разделки заварного теста и порядок укладки на листы, платки и в формы;	6	
	5.	Способы разделки пряничного теста и порядок укладки на листы, платки и в формы;	6	
	6.	Способы разделки бисквитного теста и порядок укладки на листы, платки и в формы;	6	
	7.	Способы разделки миндального теста и порядок укладки на листы, платки и в формы;	6	

	8.	Способы разделки воздушного теста и порядок укладки на листы, платки и в формы;	6	
	9.	Рецептуры приготовления смазки;	6	
	10.	Приемы отделки поверхности бездрожевого теста;	6	
	11.	Причины дефектов бездрожевого теста неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.	6	
	12.	Дифференцированный зачет.	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Специальные технологии

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты;

Стенды;

Схемы;

Справочные таблицы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Учебная пекарня по проведению лабораторно-практических занятий по специальной технологии и технологии мучных кондитерских изделий.

Оборудование учебной пекарни:

электроплиты

водонагреватель

СВЧ- печь

хлебопечка

электро-мясорубка

расстойный шкаф

разделочные столы

кухонный и кондитерский инвентарь и инструмент

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Г.Г.Долматов,Н.И.Селина,Г.В.Ткачева,Н.В. Шестакова «Технология хлебопекарного производства»:учеб.пособие для обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и по профессии «Пекарь»/Г.Г.Долматов и др. –М:Гуманитар.изд.центр ВЛАДОС,2012.-333с:ил.

2. Ю.А.Калошин, М.Е.Чернов, В.М.Хромеенков, М.В.Калачев, А.А.Либкин, Л.В.Верняева» Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий» Текст: учебное пособие/Калошин Ю.А., Чернов М.Е. ,Хромеенков В.М.,Калачев М.В., Либкин, А.А., ВерняеваЛ.В. Под общей ред.Ю.А. Калошина-М:ДеЛи принт,2012.-192с.

3. Килкаст Д., Субраманиами П.» Стабильность и срок годности.

Хлебобулочные и кондитерские изделия/Д.Килкаст, П.Субраманиам (ред.- . -Перев.с англ. Под научн. ред.канд. техн. наук, доц. Ю.Г.Базарновой.- СПб,:ИД»Профессия»,2012.-444с.,ил.табл.

4. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования/Н.Г. Бутейкис.-12-е изд.,стер.- М.:Издательский центр «Академия»,2012.-336с.,[8] с. Цв.ил.

Дополнительные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2009.-304с.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.

4. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.

5. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.

6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001

7. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.

8. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.

9. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.

10. Матюхина 3. П. Товароведение пищевых продуктов / 3. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.

11. Матюхина 3. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / 3. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008

12. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

ОУ должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения

занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.
Консультационная помощь учащимся должна оказываться в групповой форме, а также возможна и в индивидуальной форме.

Освоению ПМ.03 предшествуют следующие учебные дисциплины: ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Профессиональные модули: ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей. ПМ.02.Приготовление теста.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно- педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарного курса (курсам):

среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере является обязательным для преподавателей,
отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.
Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: 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 компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин	Разделывает различные виды теста в ручную Работы на тестоделительных машинах. Делят тесто на куски заданной массы, придает им определенную форму. Знает ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.	наблюдение и. оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Производить формование тестовых заготовок применением формующего оборудования	Контролирует массу тестовых заготовок вручную или с выпускаемого ассортименты. Формует полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий в ручную. Работает на машинах для формования тестовых заготовок. Проводит предварительную расстойку. Придает окончательную форму тестовым заготовок	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста .	Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов. Устраняет дефекты различными способами. Контролирует режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности. Производит разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Смазывает и отделывает поверхности полуфабрикатов. Производит разделку мучных кондитерских изделий. Вырабатываемых без крема. Применяет рецептуры	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работ
Производить укладку		

сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	приготовления смазки тестовых заготовок. Применяет различные приемы отделки поверхности полуфабрикатов. Работает с полуфабрикатами из замороженного теста. Знает особенности разделки теста для замороженных полуфабрикатов.	наблюдение и оценка выполнения практических работ,
Разделать полуфабрикаты из мороженого теста	Укладывает сформованные полуфабрикаты на листы, платки, формы. Выполняет порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы. Устраняет различными способами причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы.	оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. наблюдение и оценка выполнения практических работ оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	Настраивает и регулирует режимы работы оборудование для разделки и формования теста. Устраняет мелкие неполадки оборудования. Обслуживает дежеподъемники, формования тестовых заготовок.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Обслуживать шкаф расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	Выполняет правила безопасности при обслуживание оборудования. Знает устройство оборудования и принцип работы окончательной расстойки теста.	