

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № 1
от «30» августа 2021г
Председатель _____
/ М. В. Никишина /

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № 1
«30» августа 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
директор ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Р.Р. Набиуллин
«30» августа 2021г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

Профессия 19.01.04 Пекарь

(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования: **19.01.04 Пекарь**

Разработчики: Никишина М.В., преподаватель высшей категории

СОГЛАСОВАНО
АО Уфимское хлебообъединение «Восход»
Специалист по работе с кадрами
_____ С.А. Синицина
« » _____ 2021г
м.п.

Уфа - 2021

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Разделка теста

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): технологии деления теста, формование тестовых заготовок, технологии разделки мучных кондитерских изделий 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке, а так же в курсовой подготовке незанятого населения на базе основного общего образования.

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:

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

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со стандартами World Skills:

1. Организация и управление работой

Специалист должен знать и понимать:

- Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;

- Обращение с сырьем посредством технологий производства;

- Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;

- Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;

- Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий;

- Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами;
- Важность эффективной командной работы, а также эффективной коммуникации в коллективе и с заказчиком;
- Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования;
- Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени.

Специалист должен уметь:

- Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков;
- Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам;
- Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;
- Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия запланированной работе;
- Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в техниках разработки и работы;
- Работать в рамках данной темы;
- Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям;
- Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию;
- Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;
- Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;
- Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами.

2. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды

Специалист должен знать и понимать:

- Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции;
- Законодательство и лучшую практику в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы;
- Причины порчи пищи;
- Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов.

Специалист должен уметь:

- Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
- Всегда следить за собственной чистотой и внешностью;

- Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии;
- Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами;
- Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;
- Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;
- Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий.

3 Торты, пирожные, десерты

Специалист должен знать и понимать:

- Обширный ряд классических и современных видов тортов, пирожных, десертов.
- Методы производства, хранения и презентации тортов, пирожных и десертов.
- Специализированные инструменты для изготовления тортов, пирожных и десертов.
- Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, пирожных и десертов.
- Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания.

Специалист должен уметь:

- Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;
- Создавать широкий ряд пирожных, отражающий художественный вкус и новаторское мышление;
- Изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.;
- Изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями;
- Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;
- Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;
- Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи.

4 Горячие, холодные, замороженные десерты

Специалист должен знать и понимать:

- Способы и последствия применения разрыхлителей, включая дрожжи, пекарский порошок, яичные белки, а также инновационные, современные продукты;

Специалист должен уметь:

- Решать проблему нехватки или замены ингредиентов;

- Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других продуктов;

- Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования.

5 Кондитерские изделия и шоколад

Специалист должен знать и понимать:

- Ассортимент кондитерских изделий и шоколада;

- Методы темперирования шоколада вручную;

- Виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий;

- Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций;

- Рациональное использование шоколада и этику при работе с ним;

- Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара;

- Диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.

Специалист должен уметь:

- Темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины;

- Работать с темным, молочным и белым шоколадом;

- Изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;

- Изготавливать и эффективно применять ганаш;

- Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи;

- Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;

- Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;

- С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;

- Изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;

- Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом;

- Работать с горячими продуктами систематически и с соблюдением техники безопасности.

6 Миниатюры, порционные торты, птифур

Специалист должен знать и понимать:

- Широкий ряд изделий, ингредиентов (включая диетологическую и аллергическую информацию о них), техник и методов презентации миниатюр, порционных тортов, птифура;

- Виды выпечки, тортов, бисквитов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации порционных тортов, выпечки, миниатюр, птифура;

- Принципы применения разрыхлителей при изготовлении миниатюр, порционных тортов, выпечки;

- Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении миниатюр, порционных тортов и выпечки, птифура;

- Принципы хранения и демонстрации миниатюр, порционных тортов и выпечки, птифура;

- Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания;

- Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм.

Специалист должен уметь:

- Изготовить широкий ряд выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению;

- Изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных, видов птифура;

- Изготавливать готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера;

- Изготавливать миниатюры, порционные торты, птифур на основе сладких бисквитов, и комбинаций тортов, сочетающие в себе: сухие торты и выпечку; торты с глазурью; шоколадную глазурь; муссы; наполнители; декоративные элементы; украшения; фрукты.

- Презентовать миниатюры, порционные торты, птифур в соответствии с требованиями рынка;

- Использовать кондитерский мешок и шприцы, чтобы отсаживать и представлять отдельные продукты последовательно.

7 Презентация образцов

Специалист должен знать и понимать:

- Важность витринных или демонстрационных образцов;

- Обстоятельства, при которых могут использоваться демонстрационные образцы;

- Влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на демонстрационные образцы;

- Материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении демонстрационных образцов;

- Вопросы техники безопасности при работе с сахаром и специализированным оборудованием;

- Способы получения впечатляющих и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами пресс-форм.

Специалист должен уметь:

- Создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки;
- Создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой;
- Изготавливать шоколадные демонстрационные образцы, используя техники заливки, литья, отсадки, нанесения кистью, полировки, лепки шоколада;
- Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;
- Окрашивать сахарные и шоколадные изделия;
- Использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;
- Эффективно работать в сжатые сроки, составлять графики в рамках установленного срока. Изготавливать образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости.

8 Лепка из различных материалов

Специалист должен знать и понимать:

- Реакцию материалов на лепку и литье;
- Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм;
- Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм;
- Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм;
- Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно.

Специалист должен уметь:

- Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);
- Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению;
- Вручную изготовить формы нужного размера и массы;
- Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей;
- При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы;
- Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции;
- Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей;
- Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей;
- Строго соблюдать технику безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- всего – **522** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**108** часа:

МДК 03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок -54;

МДК 03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий -54 часа;

- самостоятельной работы обучающегося – **54** часа;

- учебная практика - **216** и производственная практика –**144** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности технологии деления теста, формование тестовых заготовок, технологии разделки мучных кондитерских изделий, 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1	Деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.		6	4	4		
ПК 3.2	Формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования		12	8	7		
ПК 3.3	Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста		54	27	27		
ПК 3.4	Разделка полуфабрикатов из мороженого теста.		4	2	2		
ПК 3.5	Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, лотки, в формы.		4	4	2		
ПК 3.6	Обслуживание оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок		20	7	8		
ПК 3.7	Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулировка режима расстойки полуфабрикатов		8	2	4		
	Всего:	522	108	54	54	216	144

3.2 Тематический план и содержание профмодуля пм 03. Разделка теста

Наименование профмодуля (ПМ), МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
МДК 03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок		81	
Раздел 1. Деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин		12	
Тема 1.1. Деление теста с помощью тестоделительных машин	Содержание	2	2
	1. Понятие разделки теста. Виды тесторазделочного оборудования. 2. Деление теста на куски. Важность точности изготовления изделия		
Тема 1.2. Округление кусков теста	Содержание	1	2
	1.Цель округления теста. Типы тестоокруглительных машин. 3.Предварительная расстойка тестовых заготовок		
	Практические занятия	5	3
	1.Определение массы тестовой заготовки 2. Изучение по схемам видов тестоделительных машин 3. Изучение по схемам видов округлителей 4. Изучение по схемам устройство шкафа предварительной расстойки с вертикальным люлечном конвейером 5. Изучение по схемам устройство шкафа предварительной расстойки ИЭТ-75-И1		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 2.	4	2
	Отработка приёмов по округлению для мелкоштучных изделий. Изучение тестоокруглительных машин, применяемых для округления кусков теста из пшеничной муки, техника безопасности		
Раздел 2. Формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования		18	
Тема 2.1.	Содержание	1	2

Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба	1. Особенности разделки теста для формовых и подовых сортов хлеба 2. Оборудования для разделки формового и подового хлеба, техника безопасности при обслуживании		
	Лабораторные работы	3	3
	1. Разделка теста для хлеба подового из пшеничной муки. 2. Выполнение подкатки при ручном округлении тестовых заготовок 3. Разделка теста для формового хлеба, укладка в формы		
Тема 2.2. Разделка теста для булочных и сдобных изделий	Содержание	2	2
	1. Деление и округление тестовых заготовок вручную и с применением оборудования 2. Формование сложных хлебобулочных изделий. 3. Формование бараночных изделий 4. Формование тестовых заготовок сухарных плит 5. Разделка теста для слоеных изделий 6. Отделка поверхности тестовых заготовок		
	Лабораторные работы	6	3
	Разделка теста для изделий батанообразной формы Разделка теста для плетеных изделий Разделка теста для саяк Разделка теста для сдобных изделий Приготовление крошки, яичной смазки Отделка поверхности тестовых заготовок		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ2.	6	2
	Разделка сухарных изделий. Разделка булочных изделий. Формование соломки, палочек хлебных. Формование диетических хлебобулочных изделий. Составление тестов, выполнение рефератов.		
Раздел 3. Разделка полуфабрикатов из мороженого теста		6	
Тема 3.1. Понятие полуфабрикатов из замороженного теста	Содержание	1	2
	1.Ассортимент изделий на основе замороженных полуфабрикатов 2.Глубокое замораживание тестовых заготовок		
Тема 3.2. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста	Содержание	1	2
	1.Размораживание полуфабрикатов (дефростация). Температурный режим 2.Расстойка тестовых заготовок в расстойных шкафах. Температурный режим		
	Лабораторные работы	2	3

	1.Разделка полуфабрикатов из замороженного теста (дефростация, расстойка) 2.Обслуживание оборудования для размораживания тестовых заготовок, соблюдение правил по техники безопасности		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 2	2	2
	Изучение ассортимента изделий из замороженного теста Достоинства изделий из замороженного теста		
Раздел 4 Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, лотки, в формы		8	
Тема 4.1. Механическая и ручная укладка полуфабрикатов	Содержание	2	2
	1.Правила укладки полуфабрикатов на листы, лотки и в формы 2.Обслуживание соответствующего оборудования, соблюдение правил по технике безопасности при работе		
	Практические занятия	2	3
	1.Изучение по плакатам и схемам оборудования для укладки полуфабрикатов, техника безопасности при работе.		
	Лабораторные работы	2	3
	1.Демонстрация умений укладки полуфабрикатов на листы, лотки, формы.		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 2.	2	2
	Составление инструкционных карт по теме: “Укладка полуфабрикатов на листы, лотки, в формы”, составление тестов		
Раздел 5. Обслуживание оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок.		22	
Тема 5.1. Оборудования для деления теста	Содержание	2	2
	1.Виды тестоделительных машин (Устройство, принцип работы, техника безопасности) 2.Техника безопасности при обслуживании оборудования		
Тема 5.2. Оборудование для формования тестовых заготовок	Содержание	5	2
	1. Тестоокруглительные машины 2. Тестозакаточные машины 3. Машина для формования бараночных изделий 4. Оборудование для формования сухарных плит		

	5. Формование хлебных палочек на специализированном оборудовании 6. Техника безопасности при обслуживании		
Тема 5.3. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования	Содержание	1	2
	1. Мероприятия по устранению прилипания тестовых заготовок 2. Санитарная обработка тесторазделочного оборудования		
	Практические занятия		
	1. Изучение по плакатам и схемам оборудования для деления и формования тестовых заготовок 2. Техника безопасности при обслуживании	7	3
	Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 2. Изучение устройства и принципа работы тесторазделочного отделения, соблюдая при этом правила по технике безопасности	7	2
Раздел 6. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулировка режима расстойки полуфабрикатов		14	
Тема 6.1. Оборудование для окончательной расстойки теста	Содержание		
	1. Классификация расстойных шкафов. Универсальный расстойный шкаф 2. Шкаф для расстойки заготовок батанообразных изделий 3. Шкаф для расстойки заготовок мелкоштучных и булочных изделий 4. Шкаф для расстойки заготовок круглого подового хлеба. Расстойная камера шкафного типа.	4	2
	Практические занятия		
	1. Изучение устройства и принципа работы расстойных шкафов	4	3
	Самостоятельная работа при изучении раздела 6 ПМ 2. Устройство и принцип действия конвейерных шкафов Т1-ХРГ-30, Т1-ХРГ-50, шкафа марки ВНИИХПа-Р-1-57, техника безопасности при обслуживании	6	2
	Дифференцированный зачет	1	
МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий		81	
Раздел 1. Разделка и формование мучных кондитерских изделий.		61	

<p>Тема 1.1. Разделки дрожжевого теста</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разделка дрожжевого безопасного теста. 2. Разделка дрожжевого опарного теста. 3. Разделка дрожжевого слоеного теста для мучных кондитерских изделий. 4. Дефекты изделий вызванные неправильной разделкой 5. Разделка сложных сдобных хлебобулочных изделий 6. Разделка праздничных пирогов открытых, полукрытых, закрытых. 7. Разделка фигурных пирогов 8. Разделка праздничного хлеба 	4	2
<p>Тема 1.2. Разделка бездрожжевого теста</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разделка теста для вареников и лапши домашней. 2. Разделка и формование изделий из сдобного пресного теста 3. Разделка и формование изделий из вафельного теста. 4. Разделка и формование изделий из пряничного теста. 5. Разделка и формование изделий из песочного теста. 6. Разделка и формование изделий из бисквитного теста. 7. Разделка и формование изделий из заварного теста. 8. Разделка и формование изделий из слоеного теста. 9. Разделка и формование изделий из воздушного теста. 10. Разделка и формование изделий из воздушно-орехового теста. 11. Разделка и формование изделий из миндального теста. 12. Разделка теста для кексов, формование кексов. 13. Разделка теста для печенья и формование различных видов печенья. 14. Формование национальных кондитерских изделий 15. Разделка мелкоштучных мучных кондитерских изделий 16. Дефекты изделий вызванные неправильной разделкой 	8	2
	<p>Практические занятия</p>	28	3
	<p>Разделка и формование мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема.</p>		
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 2.</p>	21	2

	<p>Формование песочных и бисквитных пирожных разделка миндального теста, отсаживание белково-воздушных тортов.</p> <p>Современное оборудование применяемое для формования мучных кондитерских изделий</p> <p>Применение новых технологий при разделке различных видов теста.</p> <p>(Вальцовка) теста для крекеров.</p> <p>Написание рефератов по истории возникновения мучных кондитерских изделий.</p> <p>Составление технологических схем «Формование изделий из песочного теста».</p>		
Раздел 2. Ознакомление с оборудованием для формования мучных кондитерских изделий		19	
Тема 2.1. Оборудование для формования полуфабрикатов	<p>Содержание</p> <p>1.Тестопрокаточная машина. Устройство, принцип действия, правила обслуживания, техника безопасности.</p> <p>2.Ротационная машина. Устройство, принцип действия, правила обслуживания, техника безопасности.</p> <p>3. Машина для формования пряников. Устройство, принцип действия, правила обслуживания, техника безопасности.</p> <p>4. Резальная машина рамного типа. Устройство, принцип действия, правила обслуживания, техника безопасности.</p> <p>5. Штампующая машина для формования изделий из затяжного теста. Устройство, принцип действия, правила обслуживания, техника безопасности.</p>	5	2
	Практические работы		
	Изучение по схемам устройства тестоформирующих машин Расчёт производительности формирующих машин	8	3
	Самостоятельная работа при изучении Раздела 2 ПМ 2.		
	Обслуживание оборудования для формования печенья: песочного, сдобного, бисквитного. Изучение правил техники безопасности при обслуживании. Составление кроссворда по теме «Оборудование для разделки и формование теста»	6	2
	Дифференцированный зачет	1	
Учебная практика		216	
1. Определение массы тестовой заготовки по формуле 2. Весовой принцип деления теста 3. Деление теста на куски 4. Округление кусков теста			

<p>5. Формование</p> <p>6. Техника безопасности при работе</p> <p>7. Санитарные требования к листам, лоткам, и формам, их обработка</p> <p>8. Оборудование для укладки полуфабрикатов, соблюдение правил по технике безопасности</p> <p>9. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудовании</p> <p>10. Правила техники безопасности при работе на оборудовании для деления и формования теста</p> <p>11. Устройство и принцип действия конвейерных шкафов Т1-ХРГ-30, Т1-ХРГ-50, шкафа марки ВНИИХПа-Р-1-57, техника безопасности при обслуживании.</p> <p>12. Санитарные требования к формирующему оборудованию.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>1. Контроль массы кусков теста</p> <p>2. Точность деления теста</p> <p>3. Группы тестоделительных машин</p> <p>4. Техника безопасности при работе</p> <p>5. Разделка теста для формовых сортов хлеба</p> <p>6. Разделка теста для подовых сортов хлеба</p> <p>7. Разделка теста для булочных изделий</p> <p>8. Техника безопасности при работе</p> <p>9. Размораживание полуфабрикатов</p> <p>10. Расстойка тестовых заготовок в расстойных шкафах</p> <p>11. Соблюдение температурного режима при разморозке и расстойке полуфабрикатов</p> <p>12. Техника безопасности при выполнении работ</p> <p>13. Порядок укладки полуфабрикатов на листы, лотки, формы</p> <p>14. Техника безопасности при работе</p> <p>15. Обслуживание оборудования для деления теста, техника безопасности</p> <p>16. Обслуживание оборудования для формования тестовых заготовок, техника безопасности при обслуживании</p> <p>17. Обслуживание конвейерных шкафов А2-ХРА, ЛА-223, техника безопасности при обслуживании</p> <p>18. Обслуживание формирующих машин</p> <p>19. Правила техники безопасности при обслуживании формирующего оборудования</p>	144	
Всего:	522	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

«Кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства», «Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Лаборатории: «Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно – методической документации;
- Наглядные пособия: электронные плакаты,
- КИМ;
- Технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- тепловое оборудование, холодильное оборудование, немеханическое оборудование, механическое оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.

2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. Г. Бутейкис. – 13-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2010. – 336с.

3. Ершова П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб.: Профи, 2011 – 208 стр.

4. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т. Б. Цыганова. – 6-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2014. – 448 с.

Дополнительные источники:

1. Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Елифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.

2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1./ А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2./ А.Н. Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

4. Хромеенков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2000.

5. Отечественные журналы:

- «Питание и общество»;
- «Общественное питание»;
- «Гастроном».

Кулинарные сайты интернета.

1. tokoch.ru
 2. eda-server.ru
 3. hleb.net
 4. gastronom.ru
- kraushka.ru

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включает в себя педагогические контрольно измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия), индивидуальных образовательных достижений основным показателем результатов подготовки.

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.	<ul style="list-style-type: none"> -определение массы тестовой заготовки -обоснование подбора оборудования для деления теста -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования для деления теста 	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Зачёт.
ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков ручного формования плюшки,, Московской” -обоснование подбора оборудования для формования тестовых заготовок -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации формующего оборудования 	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Зачёт.
ПК 3.3 Производить раздел мучных кондитерских изделий из различных видов теста	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков ручного формования плюшки „Московской” -обоснование подбора оборудования для формования тестовых заготовок -соблюдение правил техники 	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной

	безопасности при обслуживании оборудования	и производственной практике. Зачёт.
ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста	-демонстрация знаний ассортимента из мороженого теста	Зачёт
ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, на лотки, в формы.	-демонстрация правильности приёмов по укладке сформованных изделий на листы, на лотки, в формы. -соблюдение правил техники безопасности при работе на укладке сформованных изделий	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Зачёт.
ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	-обеспечение нормальных внешних условий работы обеспечения(температура, влажность) и т.д.	Зачёт Тестирование Собеседование
ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	-демонстрация правильности расчёта производительности конвейерного шкафа для расстойки -соблюдение правил безопасности при обслуживании шкафа окончательной расстойки	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Зачёт.

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
ОК 1. Принимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии через: -повешение качества обучения по ПМ, -участие в НСО, -участие а олимпиадах по профессии, научных конференциях ,	Наблюдение; мониторинг оценка содержания портфолио обучающегося,

	- портфолио обучающегося	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Устный экзамен Экспортное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-демонстрация способности принимать решения в стандартных нестандартных ситуациях; -проявление ответственности за работу, результат выполнения заданий; -организация при изучении ПМ	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	Подготовка рефератов, докладов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	Наблюдать за навыками работы в глобальных корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и практики;- участие в студенческом самоуправлении; -участие в спортивно- и культурно -массовых мероприятиях	Наблюдение за ролью обучающихся в группе; портфолио
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности с учетом профессиональных занятий; -соблюдение корпоративной этики	- своевременность постановки на воинский учет -проведение воинских сборов