

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ03. Разделка теста

название профессионального модуля

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности «Технологии деления теста, формование тестовых заготовок, технологии разделки мучных кондитерских изделий» и соответствующие ему профессиональные компетенции и общие компетенции:

Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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). |

Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 1. | <i>Технологии деления теста, формование тестовых заготовок, технологии разделки мучных кондитерских изделий и работ по проектированию сетевой инфраструктуры</i> |
| 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. |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Иметь практический опыт в | 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, сахарных 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 |

2. 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.

- экзамен квалификационный –6 часов.

3. Содержание профессионального модуля ПМ03. Разделка теста

МДК 03.01. Технология деления теста, формирования тестовых заготовок

Раздел 1. Деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин

Тема 1.1. Деление теста с помощью тестоделительных машин

Тема 1.2. Округление кусков теста

Раздел 2. Формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

Тема 2.1. Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба

Тема 2.2. Разделка теста для булочных и сдобных изделий

Раздел 3. Разделка полуфабрикатов из мороженого теста

Тема 3.1. Понятие полуфабрикатов из замороженного теста

Тема 3.2. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста

Раздел 4 Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, лотки, в формы

Тема 4.1. Механическая и ручная укладка полуфабрикатов

Раздел 5. Обслуживание оборудования для деления теста и формирования тестовых заготовок.

Тема 5.1. Оборудования для деления теста

Тема 5.2. Оборудование для формирования тестовых заготовок

Тема 5.3. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования

Раздел 6. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулировка режима расстойки полуфабрикатов

Тема 6.1. Оборудование для окончательной расстойки теста

МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий

Раздел 1. Разделка и формование мучных кондитерских изделий.

Тема 1.1. Разделки дрожжевого теста

Тема 1.2. Разделка бездрожжевого теста

Раздел 2. Ознакомление с оборудованием для формирования мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Оборудование для формирования полуфабрикатов

Учебная практика

1. Определение массы тестовой заготовки по формуле
2. Весовой принцип деления теста
3. Деление теста на куски
4. Округление кусков теста
5. Формование
6. Техника безопасности при работе
7. Санитарные требования к листам, лоткам, и формам, их обработка
8. Оборудование для укладки полуфабрикатов, соблюдение правил по технике безопасности
9. Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудовании

10. Правила техники безопасности при работе на оборудовании для деления и формования теста
11. Устройство и принцип действия конвейерных шкафов Т1-ХРГ-30, Т1-ХРГ-50, шкафа марки ВНИИХПа-Р-1-57, техника безопасности при обслуживании.
12. Санитарные требования к формующему оборудованию.

Производственная практика

1. Контроль массы кусков теста
2. Точность деления теста
3. Группы тестоделительных машин
4. Техника безопасности при работе
5. Разделка теста для формовых сортов хлеба
6. Разделка теста для подовых сортов хлеба
7. Разделка теста для булочных изделий
8. Техника безопасности при работе
9. Размораживание полуфабрикатов
10. Расстойка тестовых заготовок в расстойных шкафах
11. Соблюдение температурного режима при разморозке и расстойке полуфабрикатов
12. Техника безопасности при выполнении работ
13. Порядок укладки полуфабрикатов на листы, лотки, формы
14. Техника безопасности при работе
15. Обслуживание оборудования для деления теста, техника безопасности
16. Обслуживание оборудования для формования тестовых заготовок, техника безопасности при обслуживании
17. Обслуживание конвейерных шкафов А2-ХРА, ЛА-223, техника безопасности при обслуживании
18. Обслуживание формующих машин
19. Правила техники безопасности при обслуживании формующего оборудования