

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ. 03 Разделка теста

для профессии СПО (ППКРС)

19.01.04 Пекарь

(на базе основного общего образования)

Форма обучения: очная

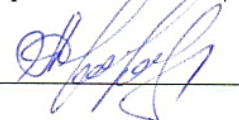
Владикавказ
2022

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
технологических дисциплин

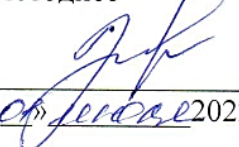
Протокол № 5
от «01» 07 2022г.

Председатель ЦИК


А.Х. Гуриева


СОГЛАСОВАНО

Методист


М.Т. Туаева
«01» 07 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР


И.М. Дзуцева
«01» 07 2022г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799.

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин Кабисова Мадина Варденовна.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Разделка теста (ПК)** и соответствующих ему профессиональных компетенций:

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

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;
- формирования 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.
- деления теста для приготовления сливочных крекеров;
- формирования полуфабрикатов для слоеных изделий;
- разделки мучных кондитерских изделий из слоеного теста.

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 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;
- производить разделку дрожжевого безопарного теста, теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров;
- производить разделку дрожжевого опарного теста, теста для сливочных крекеров;
- производить формование изделий из заварного 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;
- рецептура 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;
- правила по эксплуатации оборудования для расстойки тестовых заготовок для сливочных крекеров;
- машины для расстойки заготовок специальных сортов;
- оборудование для разделки дрожжевого безопарного теста, теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров;
- оборудование для разделки дрожжевого опарного теста, теста для сливочных крекеров;
- оборудование для формования изделий из заварного теста;
- оборудование для раскатки и слоения теста с использованием механических

ламинаторов разных типов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего **-540 часов**, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **-144 часов**, из них:
лабораторные работы – **60 часов**;

Самостоятельной работы обучающегося **-72 часов**;

Учебная практика – **108 ч**,

Производственная практика – **216 ч.-**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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.	Разделать 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).

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к

установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18. Эффективно использующий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 - ПК 3.7	МДК.03.01. Технология деления теста на куски и формование тестовых заготовок	108	72	30	36		
ПК 3.3 ПК 3.4	МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	108	72	30	36		
ПК 3.1-ПК 3.7	Учебная практика, часов	108					
ПК 3.1 - ПК 3.7	Производственная практика, часов	216					
	Всего:	540	144	60	72	108	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Разделка теста			
Раздел 1		108	
МДК.03.01. Технология деления теста на куски и формование тестовых заготовок по стандартам WorldSkills			
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	6	1, 2
Разделка и расстойка теста	Понятие разделки теста. Основные операции разделки теста. Деление теста на куски. Соблюдение мер, повышающие точность деления теста при работе на тестодел. машинах. Округление тестовых заготовок. Три силы, воздействующие на кусок теста при округлении. Три основные группы тестоокруглительных машин.		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	4	1, 2
Формование и расстойка тестовых заготовок	Техника безопасности при обслуживании тестоделителя. Техника безопасности при обслуживании округлителя, ленточного конвейера Техника безопасности при обслуживании тестозакаточной машины. Масса тестовой заготовки, убыль массы теста. Предварительная расстойка. Тестовая заготовка. Окончательная расстойка тестовых заготовок.		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	6	1, 2
Разделка теста и формование формового подового хлеба	Технологическая схема ленточного надрезчика. Комплексно-механизированная линия для производства круглого хлеба из пшеничной		

	муки. Разделка теста для формового и подового хлеба.		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	12	1, 2
Разделка теста для булочных изделий с использованием стандартов World Skills	Разделка теста для булочных изделий. Приготовление отделки поверхности тестовых заготовок. Разделка теста для слоеных изделий. Разделка теста для сдобных изделий. Разделка теста для любительских изделий. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа	20	3
	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.		
	Лабораторные работы	30	2
	Разделка теста для подового хлеба	6	
	Разделка теста формового хлеба	6	
	Разделка теста для сдобных изделий	6	
	Разделка теста для булочных изделий	6	
	Разделка теста для любительских изделий	6	
	Тема 1.5.	Содержание учебного материала	6
Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок с использованием стандартов World Skills	Тестоделительные машины со шнековым делителем. Округлительные машины. Закаточные машины.	4	
	Самостоятельная работа	16	3

	Правила по эксплуатации оборудования для округления и формования тестовых заготовок.		
	Машины для формования заготовок специальных сортов.		
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	6	1, 2
Оборудование для расстойки тестовых заготовок с использованием стандартов World Skills	Классификация расстойных шкафов. Конвейерные шкафы. Расстойная камера шкафного типа. Расстойный шкаф с вертикальным люлечным конвейером.		
Дифференцированный зачет		2	
Раздел 2		108	
МДК.03.02. Технология разделки теста для мучных кондитерских изделий с использованием стандартов World Skills			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	12	1, 2
Разделка дрожжевого теста	Разделка дрожжевого безопарного теста, теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров ВЧ Сырье для приготовления дрожжевого безопарного теста. Технологическая схема приготовления и разделки дрожжевого безопарного теста. Разделка дрожжевого слоеного теста. Сырье для приготовления дрожжевого слоеного теста. Технологическая схема приготовления и разделки дрожжевого слоеного теста. Технологическая последовательность разделки теста.		
	Самостоятельная работа	16	3
	Дефекты изделий, вызванные неправильной разделкой Современное оборудование, применяемое для разделки мучных кондитерских изделий. Применение новых технологий при разделке различных видов дрожжевого теста: Прокатка (Вальцовка) теста для крекеров.		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	28	1, 2
Разделка и формование изделий из бездрожжевого теста	Разделка теста для сахарного печенья. Последовательность разделки сахарного печенья. Разделка теста для пресного слоеного теста.		

Разделка сдобного пресного теста. Разделка теста для затяжного печенья. Разделка теста бездрожжевого сдобного теста. Разделка пряничного теста сырцовым способом. Разделка пряничного теста заварным способом. Разделка отсадного песочного теста. Разделка выемного песочного теста. Разделка теста для изделий из блинчатого теста. Разделка теста для слоеных изделий. Разделка бисквитного теста. Разделка теста для масляного бисквита. Формование изделий из песочного теста. Формование изделий из заварного теста. Формование изделий из воздушного теста. Формование изделий из пряничного теста. Формование национальных кондитерских изделий.		
Лабораторные работы	30	2
Разделка сдобного пресного теста. Разделка теста бездрожжевого сдобного теста. Формование национальных кондитерских изделий.	6	
Разделка отсадного песочного теста. Разделка выемного песочного теста. Формование изделий из песочного теста.	6	
Разделка теста для сахарного печенья.	6	
Разделка бисквитного теста. Разделка бисквитного теста для рулета	6	
Формование изделий из заварного теста. Разделка теста для слоеных изделий. Формование изделий из воздушного теста.	6	
Самостоятельная работа	20	3
Разделка теста для слоеных изделий. Формований изделий из песочного теста. Формований изделий из заварного теста.		

	<p>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.</p>		
Дифференцированный зачет		2	
Учебная практика	<p>Виды работ: Определение окончания расстойки. Формование тестовых заготовок для различных видов кондитерских изделий. Укладка на листы, платки, в формы сформованные полуфабрикаты. Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок для различных видов хлебобулочных изделий.</p>	108	2, 3
Производственная практика	<p>Виды работ: Формование тестовых заготовок для сдобных изделий. Обслуживание формующего оборудования. Приготовление и укладка на листы, платки, в формы сформованные полуфабрикаты. Деление теста. Обслуживание формующего оборудования. Работа с тестовыми заготовками. Формование тестовых заготовок для различных видов хлебобулочных изделий.</p>	216	3
	Всего:	540	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета, оборудованного:
 - посадочными местами по количеству обучающихся;
 - рабочим местом преподавателя;
 - комплектом учебно-наглядных пособий;
 - компьютером с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.
- лаборатории технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий:
 - рабочее место преподавателя;
 - место для презентации готовой кулинарной продукции;
 - технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
 - набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
 - продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного производства.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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 потребителя, видов и форм обслуживания, ОИЦ «Академия», 2018 г.

2. Бутейкис Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для проф. образования/Н.Г. Бутейкис.-12-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОИЦ «Академия», 2017 г.

4. Ермилова С.В., Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий, ОИЦ «Академия», 2016 г.

5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста, 2014 ОИЦ «Академия», 2016 г.

6. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты. Пирожные и десерты ОИЦ «Академия», 2016 г.

7. Корячкина С. Я. «Новые виды мучных и кондитерских изделий»; Научные основы, технологии, рецептуры. – Орел; Издательство «Труд»; 2014 г.

8. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы ОИЦ «Академия», 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ.ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2012 г.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2019 г.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2012 г.

4. Ершов П.С., Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. «ПРОФИ – ИНФОРМ»; Санкт – Петербург, 2010 г.

5. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 2013 г.

6. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 2013г.

7. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2013 г.
8. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.
9. Пашук З.Н., Апет Т. К., Апет И. И. «Технология производства хлебобулочных изделий»; - СПб; ГИОРД; 2012 г.
10. Пашенко Л. П., Жаркова И. М., «Технология хлебобулочных изделий»; - М; Колос С; профессиональное образование, 2011 г.
11. Хромеев В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000 г.
12. Цыганова Т. Б., «Технология хлебопекарного производства», проф. образование; - М; ПрофОбрИздат, 2009 г.
13. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2011 г.
14. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 2014 г.

Интернет – ресурсы:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

4.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.5.</p>	<p>Разделявает различные виды теста вручную. Работает на тестоделительных машинах. Делят тесто на куски заданной массы, придает им определенную форму. Знает ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий. Контролирует массу тестовых заготовок выпускаемого ассортимента. Формует полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий в ручную. Работает на машинах для формования тестовых заготовок. Проводит предварительную расстойку. Придает окончательную форму тестовым заготовкам. 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 отделяет поверхности полуфабрикатов. Производит разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема. Применяет рецептуры приготовления смазки тестовых заготовок. Применяет различные приемы отделки поверхности полуфабрикатов.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 3.4. ПК 3.6. ПК 3.7.</p>	<p>Знает особенности разделки теста для замороженных полуфабрикатов. 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.</p>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p>

	<p>Настраивает и регулирует режимы работы оборудования для разделки и формования теста.</p> <p>Устраняет мелкие неполадки оборудования.</p> <p>Обслуживает дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок. Выполняет правила безопасности при обслуживании оборудования.</p> <p>Знает устройства и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста.</p>	практикам
ОК 1.	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>Участие в конкурсах.</p> <p>Результаты диагностики мотивационной сферы.</p>	
ОК 2.	<p>Участие в определении целей деятельности.</p> <p>Планирование собственной деятельности и ее организация.</p>	
ОК 3.	<p>Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности.</p> <p>Объективность оценки результата деятельности;</p> <p>Поиск информации.</p>	
ОК 4.	<p>Сформированность информационно-коммуникационных компетенций.</p> <p>Работа с различными источниками информации.</p> <p>Поиск информации и ее переработка.</p>	
ОК 5.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.	
ОК 6.	Развитие коммуникативных качеств личности.	
ОК 7.	Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	