

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»
_____ К.Н. Гареев
« ____ » _____ 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
« ____ » _____ 2022г

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № __ от « ____ » _____ 2022г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Разделка теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015года №390(п.43) «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты профессионального образования»

Организация-разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, Республика Башкортостан

Разработчики: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель _____
подпись

Ямаева Гузель Флюровна, преподаватель _____
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделка теста

1.1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): **Разделка теста** и и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. 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 своих 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)
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними 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	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу

ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

1.1.1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

1.1.2.

Иметь практический опыт	деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; <i>работы на тестоделительных машинах;</i> <i>работы на машинах для формования тестовых заготовок;</i> разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; <i>настройки и регулирования режимов работы оборудования;</i> <i>устранения мелких неполадок оборудования</i>
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; <i>обслуживать дежесподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста</i>
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; <i>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</i> причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; <i>устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</i> правила безопасного обслуживания оборудования
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

всего – 573 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 249 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 166 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 83 часа;

учебной и производственной практики – 324 часа.

Всего часов - 573

в том числе в форме практической подготовки – 18 часов

Из них на освоение МДК – 90 часов

в том числе самостоятельная работа - 83 часов

практики, в том числе учебная – 216 часов

производственная – 108 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
			Обучение по МДК		Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Промежут. аттест.	Лабораторных и практических занятий							
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>		<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
ПК 3.1 - 3.7 ОК 1 - 7	Раздел 1 ПМ. 03. МДК 03.01 Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий.	332	129	6	18	108	54	41
	Раздел 2 ПМ. 03. МДК 03.02 Разделка теста для мучных кондитерских изделий	336	132	6		108	54	42
	Всего:	668	261	12	18	216	108	83

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1 ПМ. 03. Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий		
МДК. 03.01. Технология деления теста на куски, формование тестовых заготовок		82
Тема 1.1. Основные операции разделки теста, их назначение.	<p>Содержание</p> <p>1.Основные операции разделки теста.</p> <p>2.Способы разделки теста на куски.</p>	2
<i>Тема1.2. Тестоделительные машины</i>	<p>Содержание</p> <p>1.Назначение и принцип действия тестоделительных машин.</p> <p>2.Обслуживание тестоделительного оборудования.</p>	2
<i>Тема 1.3. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок</i>	<p>Содержание</p> <p>1.Определение массы куска теста с учетом упека и усушки.</p> <p>2.Значение точности развеса теста и допустимые отклонения в массе готовых изделий.</p>	2
Тема1.4. Округление тестовых заготовок.	<p>Содержание</p> <p>1.Округление тестовых заготовок, его назначение.</p> <p>2. Округление тестовых заготовок вручную и на тестоокруглительных машинах.</p>	2

<p>Тема 1.5. Тестоокруглительные машины.</p>	<p>Содержание 1. Устройство и принцип работы тестоокруглительной конической чашеобразной машины. 2. Обслуживание тестоокруглительного оборудования.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.6. Формование тестовых заготовок.</p>	<p>Содержание 1. Способы формования тестовой заготовки. 2. Устройство и принцип работы тестозакаточной машины.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторные работы 1. Технологический расчет массы тестовой заготовки для каждого сорта хлеба. 2. Технологические расчеты количество кусков и количество делительных машин для различной производительности печи.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.7. Окончательная расстойка тестовых заготовок</p>	<p>Содержание 1. Расстойка теста, её значение и факторы, влияющие на продолжительность расстойки. 2. Технологические параметры для окончательной расстойки</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.8. Оборудование для окончательной расстойки.</p>	<p>Содержание 1. Технологическая характеристика расстойных шкафов с ручной и автоматической загрузкой и выгрузки заготовок. 2. Регулирование продолжительности расстойки в расстойных шкафах и расстойно – печных агрегатах.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.9. Отделка поверхности тестовых заготовок.</p>	<p>Содержание 1. Отделка поверхности заготовок в соответствии с технологической инструкцией. 2. Надрезка подового хлеба и булочных изделий с помощью механических надрезчиков.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.10. Разделка теста для формовых сортов хлеба.</p>	<p>Содержание 1. Использование металлических форм при производстве формового хлеба. 2. Основные операции разделки теста для формового хлеба.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторные работы. 1. Разделка теста и формование тестовых заготовок пшеничного и ржано-пшеничного формового хлеба вручную и механически; укладка их в формы. Окончательная расстойка тестовых заготовок.</p>	<p>6</p>

<p>Тема1.11. Разделка теста для подовых сортов хлеба.(вар)</p>	<p>Содержание 1. Основные операции разделки теста для подовых сортов хлеба. 2.Комплексно – механизированная линия для производства круглого хлеба из пшеничной муки.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторные работы. 1.Разделка теста для подовых сортов хлеба. Приемы отделки поверхности полуфабрикатов.</p>	<p>6</p>
<p>Тема1.12.Разделка теста для изделий батанообразной формы.</p>	<p>Содержание 1.Разделка теста для изделий батанообразной формы. 2.Причины дефектов полуфабрикатов и способы их устранения</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторные работы. 1.Разделка теста для нарезных батонов вручную и механическим способом.</p>	<p>6</p>
<p>Тема1.13. Разделка теста для сдобных изделий.</p>	<p>Содержание 1.Разделка теста и формование сдобных изделий вручную на столе с транспортёром. 2.Отделка поверхности заготовок.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторные работы. 1.Разделка и формование сдобы обыкновенной (плюшки, плетенки, устрицы), Сдобы выборгская фигурная и ватрушки сдобные с творогом. 2.Разделка и формование башкирских свадебных калачей.(вар)</p>	<p>6 6</p>
<p>Тема1.14.Разделка теста для слоеных изделий.</p>	<p>Содержание 1.Особенности разделки слоёных изделий. 2.Обслуживание машин для раскатки слоеного теста.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторные работы. 1.Разделка теста, слоение и формование слоеных изделий</p>	<p>6</p>
<p>Тема1.15. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.</p>	<p>Содержание 1.Основные достоинства приготовления изделий на основе замороженных полуфабрикатов. 2.Разделка теста на куски заданной массы, формование и замораживание.</p>	<p>2</p>

Тема1.16 Разделка теста для бараночных изделий.	Содержание 1. Устройство и принцип работы формующей машины для бараночных изделий. 2.. Обслуживание универсальной делительно-закаточной машины для формования бараночных изделий.	2
	Лабораторные работы. <i>1.Разделка теста и формование бараночных изделий ручным способом.</i>	4
Тема1.17. Разделка и формование сухарных плит.	Содержание 1. Устройство и принцип работы формующей машины сухарных плит. 2.Основные операции разделки теста для сухарных плит.	2
Тема1.18. Разделка и формование хлебных палочек.	Содержание <i>1.Технологический процесс формования хлебных палочек.</i> <i>2.Устройство и принцип работы формующей машины для хлебных палочек.</i>	1
Тема 1.19. Формование соломки. Линия производства соломки.	Содержание 1.Технологический процесс формования соломки. 2.Устройство и принцип работы линии по производству соломки.	2
Тема1.20. <i>Эксплуатация формующих машин. Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки.</i>	Содержание <i>1.Необходимые условия при эксплуатации формующих машин.</i> <i>2.Устранение прилипания заготовок к рабочим поверхностям оборудования.</i>	1
	Контрольная работа по разделу	1
Раздел 2 ПМ. 03. Разделка теста для мучных кондитерских изделий		
МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий		84
Тема2.1. <i>Оборудование для формования мучных кондитерских изделий</i>	Содержание <i>1.Штамповально-режущие агрегаты.</i> <i>2.Оборудование для отсадки, отливки теста.</i>	2
Тема2.2. <i>Тестораскаточное оборудование.</i>	Содержание <i>1. Тестораскаточное оборудование.</i> <i>2.Правила эксплуатации, техника безопасности.</i>	2

Тема2.3. Производственный инвентарь	Содержание 1.Виды производственного инвентаря. 2.Область применения.	2
Тема2.4. Формование полуфабрикатов из песочного теста	Содержание 1.Разделка песочного теста ручным и машинным способом. 2.Укладка тестовых заготовок на лист.	2
Тема 2.5. Формование бисквитного полуфабриката	Содержание 1.Отливка бисквитного теста в формы на листы. 2. Отсадка бисквитного теста на листы	2
Тема2.6. Формование полуфабрикатов из пресного слоёного теста	Содержание 1.Раскатка, разрезание теста на полуфабрикаты. 2.Формование, укладка тестовых заготовок на лист.	2
Тема2.7. Формование полуфабрикатов из заварного теста.(вар)	Содержание 1.Машинный способ отсадки тестовых заготовок на ленту печного конвейера. 2.Ручной способ отсадки тестовых заготовок на лист.	2
Тема2.8. Формование полуфабрикатов из воздушного теста.(вар)	Содержание 1.Виды формования. 2.Отсадка тестовых заготовок на лист.	2
Тема2.9. Формование полуфабрикатов из миндального теста	Содержание 1.Формование миндального теста для торта. 2. Отсадка тестовых заготовок на лист для пирожных.	2
	Лабораторно-практические работы по теме: - Формование полуфабрикатов из песочного теста - Формование бисквитного полуфабриката - Формование полуфабрикатов из пресного слоёного теста. - Формование полуфабрикатов из заварного теста. - Формование полуфабрикатов из воздушного теста.(вар) - Формование полуфабрикатов из миндального теста.	16 2 2 4 2 4 2
Тема2.10. Формование тестовых заготовок для сахарного печенья	Содержание 1.Формование тестовых заготовок на ротационной машине. 2. Формование теста штамп-машиной ударного действия.	2
Тема2.11 Формование тестовых заготовок для затяжного печенья	Содержание 1.Вылѐживание, прокатка тестовых заготовок 2. Формование тестовых заготовок штамп-машиной лёгкого типа.	2

Тема2.12. Формование тестовых заготовок для овсяного печенья.	Содержание 1. Формование тестовых заготовок на машинах ФПЛ. 2. Формование тестовых заготовок ручным способом.	2
Тема2.13. Формование тестовых заготовок для сдобного печенья.	Содержание 1. Формование тестовых заготовок на ротационной машине. 2. Формование тестовых заготовок ручным способом	2
Тема2.14. Формование тестовых заготовок для галет.	Содержание 1. Вылёживание, прокатка тестовых заготовок. 2. Формование тестовых заготовок штамп-машиной лёгкого типа.	2
Тема2.15. Формование тестовых заготовок для крекера.	Содержание. 1. Вылёживание, прокатка тестовых заготовок. 2. Формование тестовых заготовок штамп-машиной лёгкого типа.	2
Тема2.16. Формование тестовых заготовок из пряничного теста.	Содержание 1. Формование пряников округлой формы. 2. Формование пряничных изделий с начинкой.	2
Тема2.17. Формование полуфабрикатов из вафельного теста.	Содержание 1. Оборудование для приготовления вафельных полуфабрикатов. 2. Формование вафельных полуфабрикатов.	2
Тема2.18 Формование кексов.	Содержание 1. Инвентарь и посуда для формования. 2. Формование кексов.	2
Тема2.19. Формование тестовых заготовок из дрожжевого теста с «отсдобкой».	Содержание 1. Разделка тестовых заготовок. 2. Укладка в формы, окончательная расстойка.	1
	Лабораторно-практические работы по теме: «Технология разделки мучных кондитерских изделий » -формование тестовых заготовок для сахарного, затяжного, овсяного печенья. -формование тестовых заготовок из пряничного теста. -формование полуфабрикатов из вафельного теста. -формование кексов. -формование тестовых заготовок из дрожжевого теста с «отсдобкой».	30 6 6 6 6
	Контрольная работа по разделу	1

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.0 3

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).

Составление краткого опорного конспекта.

Составление технологической схемы комплексно – механизированной линии для производства изделий батообразной формы с расстойным шкафом РШВ;

Составление технологической схемы сворачивания раскатанного теста.

Составления аппаратурно–технологической схемы линии разделки пшеничного теста с применением пневмоустановок.

Составления аппаратурно–технологической схемы линии разделки сахаристого печенья.

Составления аппаратурно–технологической схемы линии разделки затяжного печенья.

Составления аппаратурно–технологической схемы линии разделки пряников.

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Тестоделительные машины с поршневым нагнетанием. Устройство и принцип работы тестоделительной машины с поршневым нагнетанием.
2. Устройство и принцип работы тестоделительной машины со шнековым нагнетанием.
3. Устройство и принцип работы тестоделительной машины с валковым нагнетанием.
4. Устройство и принцип работы тестоделительной машины с лопастным нагнетанием.
5. Тестоделительные машины для пекарен.
6. Определение величины отклонения от установленной массы кусков теста.
7. Тестоокруглительные машины барабанного типа.
8. Тестоокруглительные машины ленточного типа.
9. Тестоокруглительные машины чашечного типа.
10. Классификация тестозакаточных машин.
11. Тестозакаточные машины ленточного типа.
12. Дефекты хлебобулочных изделий, обусловленные нарушением технологического режима в расстойных шкафах.
13. Универсальный расстойный шкаф: устройство и принцип работы.
14. Термовлажностный режим в расстойных шкафах.
15. Комплексно – механизированная линия по производству формовых сортов хлеба.
16. Разделка теста и формование нарезных батонов.
17. Разделка теста и формование сдобы «Выборгской».
18. Разделка теста и формование любительских изделий.
19. Разделка теста и формование печенья сахаристого «Юбилейное».
20. Разделка теста и формование печенья затяжного «Мария».
21. Разделка теста и формование печенья сдобного «Золотая осень».
22. Разделка теста и формование печенья сдобного «Сливочное».

<p>23. Производство крекера на механизированной линии. 24. Разделка теста и формование пряников глазированные «Сахарные». 25. Разделка теста и формование пряников, глазированные с начинкой «Москва». 26. Производство вафель с жировой начинкой на механизированной линии.</p>	
<p>Учебная практика Виды работ: Производить деление теста. Округление тестовых заготовок. Производить формование тестовых заготовок. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок для бараночных изделий. Формование, смазка и расстойка тестовых заготовок для сухарных плит. Производить формование тестовых заготовок мучных кондитерских изделий. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста. Укладка полуфабрикатов на листы, формы.</p>	216
<p>Производственная практика. Виды работ: Разделка хлебных изделий из пшеничной муки Разделка сдобных изделий из дрожжевого теста Разделка сдобных изделий из слоеного теста Разделка булочных изделий Разделка бараночных изделий Разделка сухарных изделий Разделка изделий для диетического питания Разделка национальных хлебобулочных изделий Разделка мучных кондитерских изделий Разделка мучных изделий башкирской и татарской кухни</p>	108
	Всего 406

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

кабинеты: «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологии приготовления мучных кондитерских изделий», «Технологического оборудования хлебопекарного производства», оснащенные оборудованием для проведения занятий: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, многофункциональное устройство, телевизор.

Мастерская: «Учебная пекарня», оснащенная тепловым оборудованием, холодильным оборудованием, немеханическим оборудованием, необходимой посудой, инструментами, инвентарем.

Оснащенные базы практики, в соответствии с требованиями основной образовательной программы по *профессии 19.01.04 Пекарь*

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2016.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2017.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2016.- 160с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технологии производства дрожжей : учебное пособие / А. И. Шапкарина, Н. А. Янпольская, С. В. Минаева, Л. В. Грошева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 176 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.
2. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.
3. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. —// Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профикс, 2012
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия, 2012.
3. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
4. Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2014.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК3.1.Производить деление теста на куски вручную или с помощью делительных машин.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование способов деления теста на куски заданной массы; - обоснование подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования; - демонстрация точности и скорости приемов по разделке теста на куски; 	собеседование
ПК3.2Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков расчетов, связанных с определением массы куска теста, с учетом упёка и усушки для хлебобулочных изделий; - соблюдение правил техники безопасности при разделке теста на тестоделительном оборудовании; - демонстрация проведения бракеража; - обоснование способов формования тестовых заготовок хлебобулочных изделий; 	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ПК3.3Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования; - демонстрация навыков формования тестовых заготовок ; - соблюдение правил техники безопасности при работах на тестоокруглительных и тестозакаточных машинах; 	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ПК3.4Разделять полуфабрикаты из мороженого теста	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - демонстрация проведение бракеража; - обоснование способов формования полуфабрикатов 	контрольная работа экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ПК3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	<ul style="list-style-type: none"> -обоснование подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования. -демонстрация навыков расчетов, связанных с определением массы полуфабрикатов с учетом упёка и усушки. 	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ПК3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил техники безопасности при работах на тестораскаточных и тестозакаточных машинах; -обоснование температурного режима и время замораживания хлебобулочных изделий -обоснование подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования; 	контрольная работа

ПК3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков по разделке теста на куски, формование и замораживание полуфабрикатов; - демонстрация проведение бракеража - соблюдение правил техники безопасности при разделке, формовании и замораживании полуфабрикатов 	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии через: -повышение качества обучения по ПМ, -участие в НСО, -участие в олимпиадах по профессии, научных конференциях, - портфолио обучающегося 	наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио обучающегося
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	Дифференцированный зачет экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; -проявление ответственности за работу, результат выполнения заданий; - организация самостоятельных занятий при изучении ПМ 	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	подготовка рефератов, докладов
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ОК7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация готовности с исполнением воинской обязанности с учетом профессиональных знаний; - соблюдение корпоративной этики (правил внутреннего распорядка) 	-своевременность постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при

людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		выполнении работ по учебной и производственной практике.
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		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
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 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		

ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		

Лист изменений, вносимых в программу

Было	Стало
Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2014.	Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2016.
Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – 2 издание, - М.: Академия, 2015.	Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов :Профобразование, 2020.
Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2014.	Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020.
Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2014.	Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2017.
	Технологии производства дрожжей : учебное пособие / А. И. Шапкарина, Н. А. Янпольская, С. В Минаева, Л. В. Грошева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 176 с.
<p>Основание: актуализация учебной литературы, тематики и разнообразие форм внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся</p> <p>Утверждено: на заседании ПЦК профессионального цикла Протокол №1 от «__» _____ 2021г.</p> <p>Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева</p>	