

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 _____ Ямаева Г.Ф.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА
ДЛЯ ПРОФЕССИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЕКАРЬ»
19.01.04.

2022 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Пекарь» 19.01.04. , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08. 2013г. №798 , приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты от 9.04.2015г. №390 , приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. от 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчики: Мукусова Н.Л -мастер производственного обучения _____
ФИО

должность

подпись

СОДЕРЖАНИЕ:

1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03 «Разделка теста»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля по учебной практике.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Пекарь» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень 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).
ЛР 5	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	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 реализовать 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

1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
1	2
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 помощью тестоделительных машин.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видах теста.
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из замороженного теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных изделий на формы, листы и платки.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестяных заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	выполнения работ по разделке теста
Уметь	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
--	---

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля по учебной практики: 216 часов

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Практики по профилю профессии:

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности для освоения квалификацией «Пекарь»;

углубление первоначального профессионального опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики

Требования к умениям, которыми должен владеть обучающийся в результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности

ВПД	Требования к результату освоения учебной практики.
1	2
ВДП. 03.	Иметь практический опыт: выполнения операций по делению теста вручную; выполнения операций по формованию полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; эксплуатации тестоделительных машин; эксплуатация машин для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулировки режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования Уметь: делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста: укладывать сформованные изделия 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 дежеподъемник, 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; режимы 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. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

ПК.03.01.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК.03.02.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК.03.03.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК.03.04.	Разделять полуфабрикаты из замороженного теста.
ПК.03.05.	Производить укладку сформованных изделий на формы, листы и платки.
ПК.03.06.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестяных заготовок.
ПК.03.07.	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).
ЛР 5	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	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 реализовать 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
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	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 реализовать 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

2. Тематический план и содержание учебной практики

2.1. Тематический план и содержание практики

Коды ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименование тем практики	Количество часов по темам	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК- 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7	ПМ.03. «Разделка теста»	216	Тема 1.1 Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, технике безопасности на хлебопекарных предприятиях.	6	Процесс проведения инструктажа по охране труда, пожарной безопасности, технике безопасности на хлебопекарных предприятиях. Выполнение процесса разделки теста	Перечислить какие требования техники безопасности и производственной санитарии предъявляются работникам хлебопекарной промышленности. Проведение инструктажа по технике безопасности и организации рабочего места при разделке теста.	2,3
			Тема 1.2 Основные операции разделки теста.	6	Выполнение процесса разделки теста	Ознакомление с технологическим оборудованием – специальной линией разделки теста для хлеба и хлебобулочных изделий. Деление теста на куски, формование тестовых заготовок, укладка кусков теста в формы и окончательная расстойка тестовых заготовок Определение готовности теста к разделке. Работа со сборником рецептов. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных	

						ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема1.3 Деление теста на куски вручную.	6	Выполнение процесса деления теста на куски вручную.	Как определяем для деления массы куска теста. Работа со сборником рецептур. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

			Тема 1.4 Деление теста на куски с помощью делительных машин.	6	Выполнение процесса деления теста на куски с помощью делительных машин.	Ознакомление с устройством и принципом работы тестоделительных машин Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения	
			Тема 1.5 Обслуживание делительного оборудования.	6	Выполнение процесса обслуживания делительного оборудования.	Ознакомление с устройством и принципом работы тестоделительного оборудования. Работа со сборником рецептур. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.6 Определение массы куска теста с учетом упека и усушки	6	Выполнение процесса определения массы куска теста с учетом упека и усушки	Определение массы куска теста с учетом упека и усушки .Предварительная расстойка тестовых заготовок.Оформление дневников Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день.	

						Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.7 Округление тестовых заготовок вручную	6	Выполнение процесса округления тестовых заготовок вручную	Округление тестовых заготовок для сдобных и булочных изделий вручную. Оформление дневников Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения	
			Тема 1.8 Округление тестовых заготовок с помощью округлительных машин.	6	Выполнение процесса округления тестовых заготовок помощью округлительных машин.	Изучить устройство и принцип работы округлительных машин Изучение технической документации. Округление тестовых заготовок для сдобных и булочных изделий вручную. Работа со сборником рецептов. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Ознакомление с устройством и принципом работы тестоокруглительного оборудования.	2,3
			Тема 1.9 Устройство и принцип действия тестоокруглительных машин	6	Выполнение процесса устройства и принцип работы тестоокруглительных машин	. Виды тестоокруглительного оборудования. Устройство и принцип работы тестоокруглительных машин. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	

			Тема 1.10 Предварительная расстойка тестовых заготовок	6	Выполнение процесса предварительной расстойки тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок. Выполнение процесса ознакомления с технологической характеристикой	Ознакомление обучающихся с материалом предстоящего урока. Установка параметров паровоздушной среды в зависимости от массы, влажности, рецептуры, формы тестовых заготовок. Регулирование продолжительности расстойки в расстойных шкафах и расстойно- печных агрегата. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.11 Формование тестовых заготовок	6	Выполнение процесса формования тестовых заготовок	Формование тестовых заготовок для сдобных и булочных изделий вручную. Оформление дневников Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.12 Ознакомление с устройством и принципом работы тестозакаточных машин.	6	Выполнение процесса ознакомления с технологической характеристикой тестозакаточных машин	Виды тестозакаточного оборудования Устройство и принцип работы оборудования Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.13	6	Выполнение процесса устройства и принцип	Виды устройств предварительной расстойки. Регулирование	2,3

			Окончательная расстойка тестовых заготовок Устройство и принцип работы оборудования окончательной расстойки. Регулирование продолжительности в расстойных шкафах и расстойно-печных агрегатах		работы оборудования окончательной расстойки. Выполнение процесса регулирования продолжительности в расстойных шкафах и расстойно-печных агрегатах.	продолжительности расстойки в расстойных шкафах и расстойно-печных агрегатах. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.14 Разделка и формование тестовых заготовок пшеничного ржано-пшеничного формового хлеба в ручную и механически, укладка их в формы. Разделка теста ржано-пшеничного формового хлеба	6	Выполнение процесса разделки и формования тестовых заготовок пшеничного ржаного-пшеничного формового хлеба в ручную и механически	Виды разделки и формования заготовкой пшеничного ржано-пшеничного формового хлеба в ручную и механически Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

			Тема 1.15 Формование тестовых заготовок для ржано-пшеничного хлеба и укладка их в формы. Окончательная расстойка тестовых заготовок	6	Выполнение процесса формования тестовых заготовок для ржано-пшеничного хлеба и укладка их в формы. Выполнение процесса окончательной расстойки тестовых заготовок	Процессы формования тестовых заготовок для ржано-пшеничного хлеба и укладка их в формы. Выполнение процесса окончательной расстойки тестовых Регулирование продолжительности расстойки в расстойных шкафах и расстойно-печных агрегатах Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.16 Разделка теста для подовых сортов хлеба. Приемы отделки поверхности полуфабрикатов. Освоение рабочих приемов разделки теста для плетеных изделий.	12	Выполнение процесса разделки теста для подовых сортов хлеба, отделка поверхности полуфабрикатов. Разделка теста для батанообразных изделий. Освоение приемов разделки теста для плетеных изделий	Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения. Разделка подовых сортов хлеба круглой формы и продолговато-овальной формы: деление теста на куски заданной массы, округление кусков теста, формование, окончательная расстойка. Деление теста на куски, формование тестовых заготовок, укладка кусков теста в формы и окончательная расстойка тестовых заготовок. Отделка поверхности полуфабрикатов. Деление теста на куски, формование тестовых заготовок, укладка кусков теста в формы и окончательная расстойка тестовых заготовок.	2,3

						Отделка поверхности тестовых заготовок для подовых сортов хлеба	
			Тема 1.17 Разделка теста для батонообразных изделий. Освоение рабочих приемов разделки теста для плетеных изделий.	12	Выполнение процесса формования тестовых заготовок для ржано-пшеничного хлеба и укладка их в формы. Выполнение процесса окончательной расстойки тестовых заготовок.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места при разделке теста и формовании тестовых заготовок пшеничного и ржано-пшеничного формового хлеба в комплексо-механизированных линиях по производству формовых сортов хлеба. Регулирование продолжительности расстойки в расстойных шкафах и расстойно-печных агрегатах. Формовании тестовых заготовок пшеничного и ржано-пшеничного формового хлеба в комплексо-механизированных линиях по производству формовых сортов хлеба. Регулирование продолжительности расстойки в расстойных шкафах и расстойно-печных агрегатах. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.18 Отделка поверхности нарезных батонов.	12	Выполнение процесса разделки теста для подовых сортов хлеба. Выполнение процесса приема отделки поверхности	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места при разделке теста и формовании тестовых заготовок для подовых сортов хлеба. Разделка подовых сортов хлеба круглой формы и продолговато-	2,3

			Разделка теста для сдобных изделий. Освоение рабочих приемов разделки теста для сдобных изделий.		полуфабрикатов.	овальной формы: деление теста на куски заданной массы, округление кусков теста, формование, окончательная расстойка. Деление теста на куски, формование тестовых заготовок, укладка кусков теста в формы и окончательная расстойка тестовых заготовок. Отделка поверхности полуфабрикатов. Деление теста на куски, формование тестовых заготовок, укладка кусков теста в формы и окончательная расстойка тестовых заготовок. Отделка поверхности тестовых заготовок для подовых сортов хлеба. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.19 Ассортимент сдобных изделий, разделываемых вручную и механическим способом, чередование операций	12	Выполнение процесса разделывания сдобных изделий вручную и механическим способом	Разделка сдобных изделий вручную и механическим способом деление теста на куски заданной массы, округление кусков теста, формование, окончательная расстойка, отделка поверхности полуфабрикатов. Формовании тестовых заготовок для сдобных изделий Освоение рабочих приемов разделки теста для сдобных изделий изделий. Оформление дневников. Самостоятельная работа	2,3

						обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.20 Разделка теста для слоеных изделий Освоение рабочих приемов разделки теста для слоеных изделий	12	Выполнение процесса разделки теста для слоеных изделий.	Разделка теста для слоеных изделий, деление теста на куски заданной массы, округление кусков теста, формование, окончательная расстойка, отделка поверхности полуфабрикатов. Формовании тестовых заготовок для изделий из слоеного теста Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.21 Разделка теста и формование бараночных изделий Обслуживание универсальной делительной машины для формования бараночных изделий	12	Выполнение процесса разделки и формования теста для бараночных изделий Изучение обслуживания универсальной делительной машины для формования бараночных изделий	Разделка теста для бараночных изделий, деление теста на куски заданной массы, округление кусков теста, формование, окончательная расстойка, отделка поверхности полуфабрикатов. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.22 Разделка и формование	6	Выполнение процесса формования сухарных плит, обслуживания формующей машины для	Освоение рабочих приемов разделки и формования сухарных плит. Отделка поверхности полуфабрикатов. Оформление дневников.	2,3

			сухарных плит .Обслуживание формующей машины		сухарных плит	Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день.	
			Тема 1.23 Разделка пресного сдобного теста и формование эч- почмак, вахбале ш, буккены с морковью.	6	Выполнение процесса разделки теста для сдобных изделий. Выполнение процесса освоения рабочих приемов разделки теста для сдобных изделий. Ассортимент для сдобных изделий, разделяемых вручную и комбинирования, чередование операций.	Освоение рабочих при изготовлении изделий из сдобного теста. Деление теста на куски заданной массы Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения. Ознакомление обучающихся с темой следующего занятия.	2,3
			Тема 1.24 Разделка песочного теста и формование печенья, пирожных и кексов.	6	Выполнение процесса разделки теста для изделий из песочного теста Освоение рабочих приемов разделки теста для песочного теста Выполнение процесса разделки теста	Разделка теста и формование изделий из песочного теста Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.25 Разделка и формования овсяного и сахарного	6	Выполнение процесса разделки и формования овсяного и сахарного печенья	Разделка теста и формование овсяного и сахарного печенья Деление теста на куски заданной массы Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся.	2,3

			печенья.			Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения. Ознакомление обучающихся с темой следующего занятия.	
			Тема 1.26 Разделка пряничного теста и формование пряников.	12	Выполнение процесса разделки пряничного теста и формование пряников.	Деление на куски пряничного теста и формование тестовых заготовок в Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.27 Разделка заварного теста для трубочек, профитролей.	6	Выполнение процесса разделки заварного теста для трубочек и профитролей. Освоение приемов приготовления п/ф :трубочки, профитроли	Формование заварного теста для трубочек и профитролей Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.28 Разделка бисквитного теста для рулетов, тортов, пирожных.	6	Выполнение процесса разделки бисквитного теста для рулетов, тортов, пирожных	Приготовление бисквитного теста для рулетов, пирожных, тортов. Приготовления бисквитного теста. Приготовление начинки (кремов) для формования рулетов, тортов, пирожных. Расчет сырья для начинки и массы тестовых заготовок с учетом упека и усушки. Приготовление	2,3

						начинки (кремов) для формования трубочек. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.29 Разделка вафельного теста и формование трубочек. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6	Выполнение процесса разделки вафельного теста и формование трубочек	Разделка и формование вафельного теста Приготовление вафельного теста. Приготовление начинки (кремов) для формования трубочек . Расчет сырья для начинки и массы тестовых заготовок с учетом упека и усушки. Приготовление начинки (кремов) для формования трубочек. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения	2,3

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. No 31 [в редакции СП 2.3.6. 286711 «Изменения и дополнения» No 4»]. –Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?dobodyсырья> [Электронный ресурс]: постановление Главного =&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. www.supercook.ru

3. <http://art-cooking.ru>

4. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

3.2.1. Основные печатные издания

1. С.Кузнецова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва 2017г.
2. З.Пашук. Мучные кондитерские изделия. Минск. 2017г.
3. Г.Пятышева. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. Москва. 2017г.
4. А.Ф.Шембель. Рисование и лепка для кондитеров. Москва.2017г.
5. М.В.Калачев. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства. Дрофа. 2017г.
6. Т.Б.Цыганова. Технология хлебопекарного производства. Москва.2017г.
7. Н.Г. Будейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.А. 2017г.
8. Сборник рецептур блюда кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2017.
9. Ратушный А.С. Кулинария. Сборник рецептур. – Москва. Издательский Дом МСП, 2017.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Приготовление теста. <http://bluda-iz-riby.ru/bluda/oformlen/oformlen.html> дата просмотра 01.09.2017.

2. Химический состав и пищевые продукты. http://www.azbuka-pitaniya.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=8&Itemid=23 дата просмотра 01.09.2017

3. Русская кухня. Изделия из теста. <http://rus-kuhna.ru/obrabotka-ryby-i-produktov-morja/obrabotka-ryby-s-kostnym-skeletom> дата просмотра 01.09.2017

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. дрожжевого цеха ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из замороженного теста. ПК 3.5 Производить укладку сформованных изделий на формы, листы и платки. ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестяных заготовок. ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать	- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; - проводить предварительную расстойку; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам; - работать с полуфабрикатами из замороженного теста: укладывать сформованные изделия 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 дежеподъемник, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста. - соблюдение техники безопасности.	методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами Собеседование, наблюдение за выполнением практических заданий, экспертная оценка при выполнении проверочных работ за семестр, экспертная оценка на дифференцированном зачете

режим расстойки полуфабрикатов.		
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Осознавать значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Достигать 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.	Уметь 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.	Работать с информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работать с информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь работать в команде с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных	Быть готовым к воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

профессиональных знаний (для юношей).		
ЛР 5 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России		
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		
ЛР17Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР18Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР19Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР20Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР21Обладающий стрессоустойчивостью и		

коммуникабельностью		
ЛР22Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР23Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР24Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР25Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР26Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		

