

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Тольяттинский социально-экономический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

*«профессионального учебного цикла»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии естественнонаучного профиля
19.01.04 Пекарь*

Тольятти, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.01.04 Пекарь**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 799 от 02.08.2013, (зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.2013 г. № 29657) – в редакции приказа. № 390 от 09.04.2015.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа разработана с учетом исследования квалификационных запросов со стороны предприятий/организаций регионального рынка труда.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж»

Составитель:

Назарова Л.В., мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

Рузанова А.Н., мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14
6. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Разделка теста», и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин

ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста

ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста

ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы

ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок

ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, переподготовке и повышении квалификации по профессии «Пекарь», в профессиональной подготовке рабочих по профессии «Пекарь - формовщик теста» «Пекарь - кондитер» «Пекарь - машинист разделочных машин», служащих по должности «Пекарь-мастер», основное среднее (полное) общее образование, опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- деления теста вручную;
- формование 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 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 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.

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

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **514** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **154** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **108** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **54** часа;

учебной практики – **72** часа;

производственной практики – **288** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) 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 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 тестовых заготовок.
ПК.3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.3.1. ПК.3.2. ПК.3.5. ПК.3.6.	Раздел 1. Технология деления теста, формование тестовых заготовок	116	56	40	-	24	-	36	-
ПК.3.3. ПК.3.4. ПК.3.7.	Раздел 2. Технология разделки мучных кондитерских изделий	110	52	36		22		36	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	288							288
	Всего:	514	108	76	-	46	-	72	288

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.03 Разделка теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	120	
МДК 03.01		84	
Технология деления теста, формования тестовых заготовок			
Тема 1.	Содержание учебного материала:	2	
Понятие разделки теста.	1. Понятие разделки теста	2	2
	Лабораторные работы	<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия	<i>(не предусмотрено)</i>	
	Контрольная работа	<i>(не предусмотрено)</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся	<i>(не предусмотрено)</i>	
Тема 2.	Содержание учебного материала:	26	
Операции разделки теста	1. Операции разделки теста: деление теста на куски вручную и с помощью тестоделительной машины, формование тестовых заготовок с применением формующего оборудования..	2	2
	2. Обслуживание тестоделительного и формующего оборудования.	2	2
	3. Режим окончательной расстойки полуфабрикатов	2	2
	4. Требование к хлебным формам и кондитерским листам.	2	2
	5. Укладка полуфабрикатов	2	2
	6. Деление теста на куски вручную и с помощью тестоделительной машины	2	2
	7. Формование тестовых заготовок с применением формующего оборудования	2	2
	Лабораторные работы	<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия	<i>(не предусмотрено)</i>	

	Контрольная работа		2	
	1.	Операции разделки теста	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		10	2
	1.	Подготовка докладов по теме: «Разделка национальных хлебобулочных изделий».	4	2,3
	2.	Написание рефератов по истории возникновения хлеба.	2	3
	3.	Написание рефератов по теме: «Формование изделий из сдобного теста».	2	3
	4.	Подготовка рефератов по теме: «Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов».	2	2
Тема 3. Оборудование для разделявания хлебобулочных изделий	5.	«Приемы отделки поверхности полуфабрикатов» «Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления»	2	2
	Содержание учебного материала:		18	
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		6	2
	1.	Обслуживание тестоделительного и формующего оборудования	2	2
	2.	Режим окончательной расстойки полуфабрикатов. Способы регулирования режима	2	2
	3.	Требование к хлебным формам и кондитерским листам. Укладка полуфабрикатов	2	2
	Контрольная работа		2	
	1.	Обслуживание тестоделительного и формующего оборудования.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		10	
	1.	Написание рефератов по истории возникновения хлеба.	2	2
	2.	Написание рефератов формование изделий из сдобного теста.	4	2
	3.	Составление технологических схем «Разделка теста ручным способом».	4	3
Тема 4. Разделка теста для различных видов изделий	Содержание учебного материала:		40	
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		28	2

	1.	Разделка теста для формового хлеба	2	2
	2.	Разделка теста для подового хлеба	2	2
	3.	Разделка теста для булочных изделий	2	2
	4.	Разделка теста для сдобных изделий	2	2
	5.	Разделка теста для плетёных	2	2
	6.	Разделка теста для слоеных изделий	2	2
	7.	Разделка замороженных полуфабрикатов	2	2
	8.	Разделка теста для национальных изделий	2	2
	9.	Разделка теста для соломки, хлебцев	2	2
	10.	Разделка теста для сушек, баранок, караваев.	2	2
	11.	Разделка теста для формового хлеба «Городской»	2	2
	12.	Разделка теста для подового хлеба «Домашний»	2	2
	13.	Разделка теста для диетических изделий	2	2
	14.	Разделка теста для караваев. Дефекты изделий, полученные в результате разделки	2	2
	Контрольная работа		2	
	1.	Разделка теста для различных видов изделий.	1	2,3
	2.	Дефекты изделий полученные в результате разделки.	1	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся		8	
	1.	Составление кроссворда по теме «Оборудование для разделки теста».	2	2,3
	2.	Изображение формы различных булочных изделий.	2	2,3
	3.	Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования.	2	
	4.	Проработка конспектов и подготовка к практическим занятиям.	2	2
Учебная практика			36	2
Виды работ				
– Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места на тесторазделочном оборудовании. Ознакомление с тесторазделочным оборудованием.				
– Упражнения по организации рабочего места на тесторазделочном оборудовании.				
– Упражнения по отработке умений и навыков по обслуживанию тесторазделочного оборудования				
– Ручная разделка теста для плетеных изделий.				

<ul style="list-style-type: none"> – Упражнения по отработке умений и навыков по ручной разделке теста для плетеных изделий. – Ручная разделка булочной мелочи. – Упражнения по отработке умений и навыков ручной разделки булочной мелочи – Ручная разделка пирогов открытых и закрытых. – Упражнения по отработке умений и навыков по ручной разделке пирогов открытых и закрытых. – Ручная разделка слоеной мелочи. – Упражнения по отработке умений и навыков по ручной разделке слоеной мелочи. 			
Дифференцированный зачет			
Раздел 2.	Технология разделки мучных кондитерских изделий	114	
МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий		78	
Тема 1. Разделка основных полуфабрикатов	Содержание учебного материала:	26	
	1. Разделка песочного полуфабриката.	2	2
	2. Разделка бисквитного полуфабриката	2	2
	3. Разделка сахарного полуфабриката	2	2
	4. Разделка крошкового полуфабриката	2	2
	Лабораторные работы	<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия	8	2
	1. Разделка слоеного полуфабриката	2	2
	2. Разделка заварного полуфабриката	2	2
	3. Разделка белково - сбивного полуфабриката	2	2
	4. Разделка орехового полуфабриката	2	2
	Контрольная работа	2	
	1. Разделка основных полуфабрикатов	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	8	
	1. Написание рефератов по истории возникновения мучных кондитерских изделий.	4	2
	2. Написание рефератов по теме «Разделка пряничного теста».	2	2
	3. Составление технологических схем «Формование изделий из песочного теста».	2	2

Тема 2. Разделка изделий из бисквитного полуфабриката	Содержание учебного материала:		34	
	1.	Разделка изделий из бисквитного полуфабриката: рулетов, бисквитов, кексов, печенья	4	2
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		20	2
	1.	Разделка рулетов	2	2
	2.	Разделка будапештского бисквита	2	2
	3.	Разделка парижского бисквита с шоколадным кремом	2	2
	4.	Разделка творожного бисквита	2	2
	5.	Разделка бисквитного печенья «Арзув», «Ливадия»	2	2
	6.	Разделка венской массы	2	2
	7.	Разделка кексов лимонный, шоколадный	2	2
	8.	Разделка кексов «Старый Дрезден», с фруктами	2	2
	9.	Разделка кексов мраморный, мраморный апельсиновый, с маком, с маком слоеный	2	2
	10.	Разделка печенья «Московские хлебцы», «Ассорти», «Ромашка»	2	2
	Контрольная работа		2	
	1.	Разделка изделий из бисквитного теста.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		8	
	1.	Составление кроссворда по теме «Оборудование для разделки и формование теста»	2	
	2.	Рефераты порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы»	2	2
	3.	«Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности».	2	2
Тема 3. Разделка изделий из различных видов полуфабриката	Содержание учебного материала:		22	
	1.	Разделка изделий из песочного полуфабриката: печенья, пирожных	4	2
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		8	
	1.	Разделка печенья «Орешки», песочного печенья различной формы	2	2
	2.	Разделка профитролей, эклеров	2	2

	3.	Разделка миндального печенья «Славянское», пирожное «Идеал»,	4	2
	Контрольная работа		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		10	
	1.	Проработка конспектов и подготовка к практическим занятиям по темам:	2	2
	2.	Составление технологических схем «Формование изделий из бисквитного теста».		
	3.	«Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования».		
		«Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий»		
Примерная тематика домашних заданий «Способы разделки различных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий» «Рецептуры приготовления смазки» «Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы» «Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности» «Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста»				
Учебная практика Виды работ <ul style="list-style-type: none"> – Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места кондитера. Ознакомление с оборудованием отделочного цеха – Упражнения по организации рабочего места кондитера Упражнения по отработке умений и навыков по обслуживанию оборудования отделочного цеха – Разделка бисквитного полуфабриката – Упражнения по отработке умений и навыков по разделке бисквитного полуфабриката – Разделка слоеного полуфабриката – Упражнения по отработке умений и навыков по разделке слоеного полуфабриката – Разделка заварного полуфабриката – Упражнения по отработке умений и навыков по разделке заварного полуфабриката. – Разделка белкового полуфабриката – Упражнения по отработке умений и навыков по разделке белкового полуфабриката. – Разделка орехового полуфабриката 			72	2

<ul style="list-style-type: none"> – Упражнения по отработке умений и навыков по разделке орехового полуфабриката – Разделка сахарного полуфабриката – Упражнения по отработке умений и навыков по разделке сахарного полуфабриката – Разделка крошкового полуфабриката – Упражнения по отработке умений и навыков по разделке крошкового полуфабриката – Разделка миндального полуфабриката – Упражнения по отработке умений и навыков по разделке миндального полуфабриката – Разделка замороженного слоеного теста – Упражнения по отработке умений и навыков по разделке замороженного слоеного теста – Упражнения по отработке умений и навыков по укладке кондитерских тестовых заготовок на листы 		
Дифференцированный зачет		
Производственная практика (по профилю специальности)	288	3
Виды работ <ul style="list-style-type: none"> – деление 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. 		
Всего	514	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»; «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»; учебно-производственных мастерских «Учебная пекарня»; Организована самостоятельная работа с обучающимися учебно-производственная лаборатория «Кондитерского дела»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Технологии упаковки и укладки готовой продукции»;
- образцы упаковочных материалов (пленки пищевые, мешки пищевые);

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской по количеству обучающихся:

- тестомесильная машина,
- пекарский шкаф,
 - жарочный шкаф,
- электрические плитки
- электронные весы

Оборудование лаборатории по количеству обучающихся:

- холодильник;
- электрические плитки с жарочными шкафами;
- электрический жарочный шкаф;
- электрическая фритюрница;
- весы циферблатные;
- весы электрические;
- электрический миксер;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении производственной практики: производственный цех и горячий цех: электрическая мясорубка, электрическая плита, электрическая сковорода, электрическая фритюрница, электрический жарочный шкаф, протирачная машина, взбивальная машина электронные весы, производственные столы, стеллажи, моечные ванны и раковины, инвентарь.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кузнецова С.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва 2003.
2. Пашук З. Мучные кондитерские изделия.- Минск, 1997.
3. Пяташева Г. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. –Москва, 2000.
4. Шембель А.Ф.. Рисование и лепка для кондитеров.- Москва, 2000.
5. Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства.- Дрофа, 2006.
6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства.- Москва, 2001.
7. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 2010.
8. Сборник рецептов блюда кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2002.
9. Ратушный А.С. Кулинария. Сборник рецептов. – Москва. Издательский Дом МСП, 2002. –
11. М.В.Калачев. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства. Дрофа. 2006г.

Дополнительные источники:

1. Приготовление теста. <http://bluda-iz-riby.ru/bluda/oformlen/oformlen.html>
2. Химический состав пищевых продуктов. http://www.azbuka-pitaniya.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=8&Itemid=23
3. Русская кухня. Изделия из теста. <http://rus-kuhna.ru/obrabotka-ryby-i-produktov-morja/obrabotka-ryby-s-kostnym-skeletom>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Лекционно-практические занятия проводятся в специализированных кабинетах. Производственное обучение обучающихся, осваивающих образовательные программы НПО осуществляется в учебных, учебно - производственных мастерских, а также на предприятиях, в учреждениях и организациях на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием, учреждением, организацией и образовательным учреждением

Освоение программы модуля базируется на изучении дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» «Экономические и правовые основы производственной деятельности», профессиональных модулей «Приготовление теста» «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» «Упаковка и укладка готовой продукции» «Размораживание и выращивание дрожжей» предшествует освоению данного модуля (также возможно изучение данных дисциплин параллельно с модулем).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего или высшего профессионального образования по специальности «Пекарь».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

дипломированные специалисты, имеющие среднее или высшее профессиональное образование по специальности «Пекарь»;

Наличие 1-2 квалификационной категории по профессии «Пекарь» с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	Должен иметь практический опыт: -деления теста вручную; -формование 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 регулировки режимов работы оборудования; -устранения мелких неполадок оборудования	Анализ и оценка письменных заданий Экспертная оценка работодателя правильности выполнения работ на производственной практике
ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением тестоделительных машин.	Должен 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;	
ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	-смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; -контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов.	
ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженного теста.	- 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.	
ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.		
ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста		
ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.		

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса своей будущей профессии в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Активность, инициативность в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Наличие положительных отзывов работодателей с места прохождения производственной практики.	Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся на практических занятиях. Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся на учебной практике. Отзывы работодателей о качестве работы обучающихся в ходе производственной практики. Экспертная оценка работодателя в процессе производственной практики. Самостоятельное заполнение обучающимися мануальных тестов при само- и взаимопроверке на учебной практике.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильная последовательность выполнения действий на практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами.	Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимся выполняемых работ на практических занятиях и на учебной практике. Оценка и анализ выбранной информации. Анализ списка литературы. Анализ
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Самостоятельность текущего и итогового контроля при выполнении работ в соответствии с технологическими процессами. Анализ рабочей ситуации. Корректировка выполняемых работ в пределах своих компетенций в соответствии с технологическими процессами. Выполнение работ в срок и в соответствии с нормативами.	Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимся выполняемых работ на практических занятиях и на учебной практике. Оценка и анализ выбранной информации. Анализ списка литературы. Анализ

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение различными способами поиска информации, в том числе ресурсами сети Интернет; Адекватная оценка эффективности найденной информации. Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы. Оценка решения профессиональных задач. Экспертная оценка, отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка дневников производственной практики. Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике. Отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка решения ситуационных задач. Наблюдение преподавателя в ходе военных сборов (для юношей)
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий, в то числе сети Интернет при оформлении докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы.	
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Активное взаимодействие с другими обучающимися в процессе учебной деятельности и практики. Эффективное взаимодействие с преподавателями, работодателями. Демонстрация навыков корпоративной культуры, толерантности, делового этикета в ходе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Эффективное деловое общение. Соблюдение правил трудовой дисциплины	
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Участие в военных сборах (для юношей)	

6. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

№ п/п	Тема учебных занятий	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Разделка сдобного теста	2	Методы обучения: репродуктивный, практический, элементы проблемного обучения. Формы организации: индивидуальная, фронтальная	ОК 1-7 ПК.3.1 – ПК.3.7
2.	Операции разделки теста	2	Словесный: беседа; Наглядно-демонстрационный: показ презентаций; Исследовательский метод	
3.	Обслуживание тестоделительного и формующего оборудования.	2	репродуктивный, частично поисковый (с упреждающим заданием для самостоятельного изучения)	

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПЛАНИРОВАНИЕ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок

1. Темы учебно-исследовательских работ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование темы</i>
1	Дефекты изделий полученные в результате разделки

МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий

1. Темы учебно-исследовательских работ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование темы</i>
1	Дефекты изделий полученные в результате разделки кондитерских изделий