



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

**РАССМОТРЕНО НА МК:**

Протокол №4 от 28.06.2022  
Председатель МК [подпись] /Жердева И.В./

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО  
"Полипрофильный техникум  
им. О.В. Терёшкина"  
[подпись] Ж.А.Коротаева

Приказ №082/ОД от « 15 » 08 2022г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Зам. директора по МТО и ПО:  
[подпись] /Е.М.Новикова/  
"12" августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

**МДК 03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок**

**МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий**

по программе подготовки

квалифицированных рабочих служащих

**19.01.04 Пекарь**

очное отделение

г. Лесной  
2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г., предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО поППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 19.01.04. «Пекарь»

Разработчики:

Жердева Ирина Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

Фаттахова Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Макух Елена Викторовна, мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	14
<b>5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 03.Разделка теста

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 «Разделка теста», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО).

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО ППКРС 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 16472 Пекарь; 19137 Тестовод; 14253 Машинист тесторазделочных машин; согласно ОКПДТи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Производство деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин

ПК 3.2. Производство формования тестовых заготовок вручную или с применением формирующего оборудования

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста

ПК 3.5. Производство укладки сформованных полуфабрикатов на листы, латки, в формы

ПК 3.6. Обслуживание оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок

ПК 3.7. Обслуживание шкафов окончательнойрасстойки и регулирования режима расстойки полуфабрикатов

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- деления теста вручную;
- 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, латки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательнойрасстойки полуфабрикатов;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.
- производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста

**знать:**

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и др.), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- 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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 591 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 195 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 130 часов;

самостоятельной работы обучающегося 65 часов;

лабораторные и практические занятия 100 часов

учебной и производственной практики 396 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности МП 03. «Разделка теста», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий
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
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК3	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 ПМ03.

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды-профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1. - ПК 3.7	МДК 03. Разделка теста						
ПК 3.1-ПК 3.2. ПК 3.6-ПК 3.7	МДК 03.01 Технология деления теста , формования тестовых заготовок	60	40	28	20		
ПК 3.3.- ПК 3.5.	МДК 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	135	90	72	45		
ПК 3.1-3.7.	Учебная практика (УП 03.)	252	252			252	
ПК 3.1.- 3.7.	Производственная практика ПП 03)	144	144				144
	<b>Всего:</b>	591	526	100	65	252	144

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 03.)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 03. Разделка теста</b> <b>МДК 03. 01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок</b>		<b>60</b>	
<b>Раздел 1. Деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин</b>			
<b>Тема 1. Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала( урок 1-2)</b>	2	1-2
	Деление теста на куски при помощи делителя. Установление веса куска теста с учетом упека и усушки. Значение точности развеса и допустимые отклонения в развесе теста. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента. Технологическое значение операции. Правила деления теста на куски вручную. Соблюдение безопасных приемов труда.		
	<b>Лабораторныеработы( урок 3—8)</b>	6	
	1. Деление теста на куски на тестоделительной машине А2-ХТН. 2. Деление теста на куски на тестоделительной машине Кузбасс 3. Деление теста на куски на тестоделительных машинах с поршневым нагнетанием. 4. Деление теста на куски на тестоделительных машинах и валковым нагнетанием.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> - проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам, составленным преподавателем) - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций, оформление лабораторно-практических работ, отчетов. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Презентация « Правила деления теста на куски вручную»	5	
<b>Раздел 2. Формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</b>			
<b>Тема 1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий, сухарных изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала( урок 9-10)</b>	2	1-2
	Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных сухарных изделий. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента.		
<b>Тема 2. Способы разделки различных видов теста.</b>	<b>Содержание учебного материала( урок 11-12)</b>	2	2-3



	Формование тестовых заготовки в ручную. Классификация округлительных машин. Округлитель конического типа с наружной и внутренней спиралью. Округлитель ленточного типа. Закаточные машины. Машины для формования заготовок специальных сортов. Формовочные машины для бараночных изделий и сухарных плит. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки.		
	<b>Лабораторные работы:( урок 13- 20)</b>	8	
	1.Формование тестовых заготовок в ручную. 2.Изучение округлительного оборудования различного типа. 3.Изучение формовочных машин различного типа.		
	<b>Самостоятельная работа:</b>	5	
	- проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам, составленным преподавателем) - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Схема «Разделка теста вручную для сдобных изделий» 2. Презентация «Разделка теста вручную для сдобных изделий»		
<b>Раздел 3. Обслуживание оборудования для деления теста и формование тестовых заготовок.</b>			
<b>Тема 1.</b> Режимы расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности	<b>Содержание учебного материала( урок 21 )</b>	1	2-3
	Оборудования для предварительной расстойки. Способы регулирования температуры и влажности при обслуживании формующего оборудования. Способы устранения мелких неполадок оборудования.		
<b>Тема 2.</b> Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной укладки на листы и способы их исправления	<b>Содержание учебного материала( урок 22-23)</b>	2	3
	Дефекты хлеба от неправильной разделки. Причины дефектов. Способы устранения дефектов. Дефекты мучных кондитерских изделий.		
<b>Тема3.</b> Правило безопасного обслуживания оборудования	<b>Содержание учебного материала( урок 24 )</b>	1	2-3
	Инструктаж по ТБ при обслуживании тестоделительного оборудования. Инструктаж ТБ при обслуживании формующего оборудования. Способы устранения мелких неполадок оборудования. Дефекты полуфабрикатов из-за неисправного оборудования причины возникновения и способы устранения.		
	<b>Лабораторные работы:( урок 25-32)</b>	8	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дефекты хлеба от неправильной разделки и способы устранения.</li> <li>2. Разработка инструкций по БУТ при работе на механизме по нарезке и наколке заготовок.</li> <li>3. Тестоделительная машина со шнековым нагнетателем.</li> <li>4. Тестоделительная машина с поршневым нагнетанием.</li> <li>5. Тестоделительная машина с валковым нагнетанием.</li> <li>6. Округлители с конической поверхностью.</li> <li>7. Закаточная машина барабанного типа.</li> <li>8. Закаточная машина ленточного типа.</li> </ol>		
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам, составленным преподавателем)</li> <li>- подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.</li> </ul> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Схема «Классификация делительных машин», «Классификация закаточных машин» «Классификация округлительных машин»</li> <li>2. Презентация «Делители теста»</li> </ol>	5	
<b>Раздел 4. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов.</b>			
<b>Тема 1.</b> Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста.	<b>Содержание учебного материала( урок 33-34 )</b>	2	2-3
	Конвейерные шкафы для расстойки. Устройство и принцип действия. Механизмы посадки и выгрузки тестовых заготовок. Устройство и принцип действий. Безопасность приемов труда при обслуживании оборудования.		
	<b>Лабораторные работы:( урок 35-40)</b>	6	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение оборудования для предварительной расстойки и способы регулирования температуры.</li> <li>2. Изучение оборудования для предварительной расстойки и способы регулирования влажности.</li> <li>3. Изучение конвейерных шкафов для расстойки теста.</li> <li>4. Изучение механизмов для посадки и выгрузки тестовых заготовок.</li> </ol>		
	<b>Самостоятельная работа:</b>	5	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам, составленным преподавателем)</li> <li>- подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.</li> </ul> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Презентация «Механизмы посадки и выгрузки тестовых заготовок»</li> <li>2. Презентация «Конвейерные шкафы для расстойки»</li> </ol>		
	<p><b>Итого МДК 03.01.</b></p> <p><b>Самостоятельная работа обучающегося</b></p> <p><b>Экзамен (устный)</b></p>	40	20
<b>ПМ 03. Разделка теста</b>		<b>135</b>	
<b>МДК 03. 02. Технология разделки мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Раздел1. Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста</b>			
<b>Тема 1.</b> Способы разделки различных видов теста для мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание учебного материала( урок 1-4)</b>	4	
	Способы разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста, разделка теста вручную и при помощи оборудования. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Разделка бисквитных заготовок для тортов и пирожных. Разделка заготовок из песочного теста для тортов и пирожных. Разделка заготовок из слоеного теста для тортов и пирожных. Способы деления теста для кексов.		
<b>Тема 2.</b> Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки	<b>Содержание учебного материала( урок 5-7)</b>	3	
	Дефекты мучных кондитерских изделий. Дефекты теста при разделке. Причины дефектов от неправильной разделки полуфабрикатов, способы их устранения.		
	<b>Самостоятельная работа:</b>	15	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам, составленным преподавателем)</li> <li>- подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов .</li> </ul> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Презентация «Разделка теста вручную для сдобных изделий»</li> <li>2. Схемы по приготовление кондитерских тестов.</li> </ol>		
<b>Тема 3.</b> Деление теста на предприятия	<b>Содержание учебного материала( урок 8)</b> Особенности и характеристика деления теста на куски в условиях базовых предприятий.	1	
<b>Тема 4.</b> Разделка полуфабрикатов из мороженого теста.	<b>Содержание учебного материала( урок 9-10)</b>	2	
	Ассортимент полуфабрикатов из мороженого теста. Особенности полуфабрикатов из мороженого теста. Способы разделки полуфабрикатов из замороженного		

	<p>бездрожжевого теста. Способы разделки полуфабрикатов из замороженного дрожжевого теста. Правила безопасности приемов труда при разделке полуфабрикатов из замороженного теста. Дефекты полуфабрикатов из замороженного теста, способы их устранения.</p> <p><b>Лабораторные работы:( урок 11-18)</b></p> <p>1.Разделка полуфабрикатов из замороженного бездрожжевого теста. 2.Разделка полуфабрикатов из мороженого дрожжевого теста. 3. Полуфабрикаты из замороженного теста и их особенности. 4. Дефекты полуфабрикатов из замороженного теста и причины их возникновения.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>- проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам, составленным преподавателем) - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p>1. Схема «Разделка полуфабрикатов из замороженного теста» 2. Презентация «Ассортимент полуфабрикатов из замороженного теста»</p>	8	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>- проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам, составленным преподавателем); - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p>1. Презентация «Виды отделок»</p>	15	
Тема 5.Приемы отделки поверхности полуфабрикатов	<p><b>Содержание учебного материала( урок 19-26)</b></p> <p>Рецептура и способы приготовления смазки. Виды отделок поверхности полуфабрикатов. Рецептуры, способы приготовления отделок. Приемы отделки поверхности тестовых заготовок.</p>	8	
	<p><b>Лабораторные работы:( урок 27-90)</b></p> <p>1.Способы приготовления и расчет рецептуры приготовления смазки. 2.Способы приготовления расчет рецептур для приготовления штрезеля. 3. Отделка поверхности тестовых заготовок дефекты и причины их возникновения.</p>	64	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>- проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам, составленным преподавателем); - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p>1. Презентация «Виды отделок»</p>	15	
	<p><b>Итого по МДК 03.02</b></p>	<b>90</b>	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающегося</b></p>	<b>45</b>	
	<p><b>Итоговая аттестация в форме экзамена (устный)</b></p>	6	

<b>Учебная практика по ПМ 03«Разделка теста»</b>			
	<b>Тематика и содержание учебных работ</b>		2-3
1.Техника безопасности. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение.	18		
2.Деление и округление теста. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок.	36		
3.Предварительная и окончательная разделка.	42		
4.Освоение рабочих приемов разделки теста для подовых и формовых видов хлеба.	42		
5.Способы разделки различных видов теста.	42		
6.Приемы отделки поверхности п/ф.	42		
7.Причины дефектов п/ф от неправильной укладки на листы и способы их исправления.	24		
Дифференцированный зачет в виде практических заданий	6		
<b>Всего часов учебной практики</b>	<b>252</b>		
<b>Производственная практика ПМ 03. «Разделки теста»</b>	<b>Тематика и содержание работ</b>		2-3
1.Техника безопасности в разделочном отделении. Разделка теста для булочных изделий	24		
2.Разделка теста: песочного, бисквитного, пряничного.	30		
3.Приемы отделки поверхности полуфабриката: слоеного, пресного, дрожжевого.	30		
4.Приемы отделки поверхности полуфабрикатов: бисквитного, пряничного, песочного.\	30		
5.Причины дефектов полуфабрикатов.	18		
Дифференцированный зачет в виде практических заданий	6		
<b>Всего часов производственной практики</b>	<b>144</b>		
<b>МДК03.01</b>	60		
<b>МДК03.02</b>	135		
<b>Учебная практика</b>	252		
<b>Производственная практика</b>	144		
<b>Всего часов</b>	<b>591</b>		
Экзамен квалификационный в виде практических заданий	6		

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:  
сырья и оборудования хлебопекарной промышленности;  
технологии хлебопекарной промышленности;

#### **лабораторий**:

технохимического контроля;  
учебных цехов

#### **Оборудование учебного кабинета**:

посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;

#### **Технические средства обучения**:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;  
мультимедиапроектор;  
интерактивная доска.

#### **Залы**:

библиотека  
читальный зал с выходом в Интернет

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории**:

производственные столы;  
раковина для мытья рук;  
шкафы для посуды и инвентаря;  
сушильный шкаф;  
химическая посуда;  
посуда и инвентарь для работы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест**:

посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники**:

1. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий», М.2017
2. Л.Я. Ауэрман «Технология хлебопекарного пр-ва», М.2017
3. А.С. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство», М.2019
4. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»
5. Л.Ф. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и технохимический контроль хлебопекарного пр-ва», М.2018
6. С.И. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах», М.2017
7. М.С. Князь «Руководство по хлебопечению»
8. И.Е. Кострова «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2018
9. Л.В. Мармузова «Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы»
10. Н.И. Немцов «Основы хлебопечения», М.2018
11. Т.Б. Цыганова. «Технология хлебопекарного производства», М., 2017г.

#### Дополнительные источники

1. Г.С. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»
2. А.В. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства», М.2018
3. С.А. Михаев «Справочник по хлебопекарному производству», М.2018
4. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов», М.2019
5. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
6. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.
7. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам.

#### Интернет-ресурсы:

1. [tokoch.ru](http://tokoch.ru)
2. [eda-server.ru](http://eda-server.ru)
3. [hleb.net](http://hleb.net)
4. [gastronom.ru](http://gastronom.ru)
5. [kraushka.ru](http://kraushka.ru)

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии **19.01.04. «Пекарь»** должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю профессионального модуля «Разделка теста» и междисциплинарного курса «Технология деления теста, формование тестовых заготовок».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Раздел (тема) учебной дисциплины.	Формируемые ОК и ПК	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>ПМ 03. Разделка теста</b> <b>МДК 03. 01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок</b> <b>Раздел 1.</b> Деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин <b>Тема 1.</b> Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования</p> <p><b>Раздел 2. Формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</b> <b>Тема 1.</b> Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий, сухарных изделий. <b>Тема 2.</b> Способы разделки различных видов теста.</p> <p><b>Раздел 3. Обслуживание оборудования для</b></p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного исполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</li> <li>- проводить предварительную (промежуточную)расстойку;</li> <li>- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</li> <li>- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</li> <li>- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать качество окончательнойрасстойки полуфабрикатов;</li> <li>- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</li> <li>- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.</li> <li>- производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство и принцип работы тесторазделоч-</li> </ul>	<p><b>Лабораторные работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Деление теста на куски на тестоделительной машине А2-ХТН.</li> <li>2. Деление теста на куски на тестоделительной машине Кузбасс</li> <li>3. Деление теста на куски на тестоделительных машинах с поршневым нагнетанием.</li> <li>4. Деление теста на куски на тестоделительных машинах и валковым нагнетанием.</li> </ol> <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формование тестовых заготовок в ручную.</li> <li>2. Изучение округлительного оборудования различного типа.</li> <li>3. Изучение формовочных машин различного типа.</li> </ol>



<p><b>деления теста и формование тестовых заготовок.</b>  <b>Тема 1.</b> Режимы расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности</p> <p><b>Тема 2.</b> Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной укладки на листы и способы их исправления</p> <p><b>Тема 3.</b> Правило безопасного обслуживания оборудования</p> <p><b>Раздел 4.</b>  <b>Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов.</b>  <b>Тема 1.</b> Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста.</p> <p><b>ПМ 03. Разделка теста</b>  <b>МДК 03. 02. Технология разделки мучных кондитерских изделий</b>  <b>Раздел 1.</b> Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста  <b>Тема 1.</b> Способы разделки различных видов теста для мучных кондитерских изделий.  <b>Тема 2.</b> Причины де-</p>	<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> <p>ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин</p> <p>ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования</p> <p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы</p> <p>ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок</p> <p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов</p>	<p>ного оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</li> <li>- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и др.), полуфабрикатов, кексов;</li> <li>- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</li> <li>- рецептуры приготовления смазки;</li> <li>- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;</li> <li>- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</li> <li>- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</li> <li>- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</li> <li>- правила безопасного обслуживания оборудования.</li> </ul>	<p><b>Лабораторные работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дефекты хлеба от неправильной разделки и способы устранения.</li> <li>2. Разработка инструкций по БУТ при работе на механизме по надрезке и наколке заготовок.</li> <li>3. Тестоделительная машина со шнековым нагнетателем.</li> <li>4. Тестоделительная машина с поршневым нагнетанием.</li> <li>5. Тестоделительная машина с валковым нагнетанием.</li> <li>6. Округлители с конической поверхностью.</li> <li>7. Закаточная машина барабанного типа.</li> <li>8. Закаточная машина ленточного типа.</li> </ol> <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение оборудования для предварительной расстойки и способы регулирования температуры.</li> <li>2. Изучение оборудования для предварительной расстойки и способы регулирования влажности.</li> <li>3. Изучение конвейерных шкафов для расстойки теста.</li> <li>4. Изучение механизмов для посадки и выгрузки тестовых</li> </ol>
---	---	---	--

<p>фектов полуфабрикатов от неправильной разделки.</p> <p><b>Тема 3.</b> Деление теста на предприятиях.</p> <p><b>Тема 4.</b> Разделка полуфабрикатов из мороженого теста.</p> <p><b>Тема 5.</b> Приемы отделки поверхности полуфабрикатов.</p>			<p>заготовок.</p> <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разделка полуфабрикатов из замороженного бездрожжевого теста.</li> <li>2. Разделка полуфабрикатов из мороженого дрожжевого теста.</li> <li>3. Полуфабрикаты из замороженного теста и их особенности.</li> <li>4. Дефекты полуфабрикатов из замороженного теста и причины их возникновения.</li> </ol> <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способы приготовления и расчет рецептуры приготовления смазки.</li> <li>2. Способы приготовления расчет рецептур для приготовления штределя.</li> <li>3. Отделка поверхности тестовых заготовок дефекты и причины их возникновения.</li> </ol> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><b>ПМ 03.МДК</b></p>
---	--	--	--

			<p><b>03.01.Экзамен (устный); ПМ 03.МДК 03.02 .Экзамен (устный);</b></p> <p><b>УП - диф. зачёт (практическая работа); ПП – диф. зачёт (практическая работа); ПМ 03 - экзамен (квалификационный) (практическая работа)</b></p>
--	--	--	---

#### **Критерии оценки устного ответа на экзамене ПМ 03.МДК 03.01; МДК 03.02**

**«5» (отлично):** студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

**«4» (хорошо):** студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

**«3» (удовлетворительно):** студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

**«2» (неудовлетворительно):** студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

**Критерии оценки освоения профессионального модуля по экзамену (квалификационному):**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

#### **Критерии оценки по учебной и производственной практике**

<b>Показатели</b>	<b>Правильность выполнения приемов и способов работы</b>	<b>Качество работы (соответствие техническим требованиям)</b>	<b>Организация труда и рабочего места, безопасность труда</b>
<b>Оценки</b>			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>5 (отлично)</b>	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
<b>4 (хорошо)</b>	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
<b>3 (удовлетворительно)</b>	Усвоение основных приемов выполнения	Удовлетворительное выполнение работы, но после	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды

	производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	исправлений по указанию мастера.	(фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
<b>2 (неудовлетворительно)</b>	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубое нарушение требований безопасности труда.

### **Критерии оценки практических (лабораторных) работ**

**«5» (отлично):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

**«4» (хорошо):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«3» (удовлетворительно):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

**«2» (не зачтено):** студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

### **Критерии оценивания при тестировании ( текущий контроль)**

Оценка «5» - 98-100% правильных ответов

Оценка «4» - 85 – 97% правильных ответов

Оценка «3» - 60- 84% правильных ответов

Оценка «2» менее 60 % правильных ответов

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023