

**к ООП по профессии
19.01.04 Пекарь**

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№250-од от 16 июня 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ТЕХНОЛОГИИ РАЗДЕЛКИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

г. о. Электросталь, 2022 г.

РАССМОТРЕНО:

ПЦК профессионального цикла

по профессии 19.01.04 Пекарь

Протокол № 12

«14» июня 2022 г.

_____ /Савельева А.В./

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Технологии разделки мучных кондитерских изделий разработана в соответствии с требованиями:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04.Пекарь утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 799 от 02 августа 2013.
2. Учебного плана по профессии 19.01.04. Пекарь, утвержденного «16» июня 2022 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Сидорова Ольга Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ТЕХНОЛОГИИ РАЗДЕЛКИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.03 Технологии разделки мучных кондитерских изделий – является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанная в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Размножение и выращивание дрожжей 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.

Программа профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста разработана с учетом компетенции WSR «Хлебопечение», профессионального стандарта по профессии «Пекарь», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н.

1.2. Место профессионального модуля в структуре

Профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл по профессии 19.01.04 «Пекарь».

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

выполнения работ по производству дрожжей.

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, 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.

1.3. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.03 Технологии разделки мучных кондитерских изделий является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, 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 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 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **личностными результатами:**

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий	ЛР 9

психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ГБПОУ МО «Электростальский колледж»	
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ЛР	Умения	Знания
ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30	<p>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста</p>	<p>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 безопасно</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Технологии разделки мучных кондитерских изделий

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, 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 – 3.1-3.7	МДК 03.01 Технология деления теста, формирования тестовых заготовок	111	74	20	37		
ПК – 3.1-3.7	МДК 3.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	315	66	28	33	216	
	Производственная практика, часов	252					252
	Промежуточная аттестация	18					
	<i>Всего:</i>	696	140	48	70	216	252

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Технологии разделки мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК 03.01 Технология деления теста, формирования тестовых заготовок		111	
Тема 1.1. Оборудование для деления и формования теста	<p>Содержание</p> <p>Классификация оборудования для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования. Безопасные условия работы</p> <p>Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента изделий.</p> <p>Тестоформовочные машины для хлеба и хлебобулочных изделий. Назначение и сущность операции. Типы тестоформовочных машин их устройство и принцип действия. Безопасные условия работы.</p> <p>Натирка, отлёжка, и формование тестовых заготовок для бараночных изделий.</p> <p>Расстойка, ошпарка тестовых заготовок для бараночных изделий</p> <p>Разделка сдобных пшеничных сухарей.</p> <p>Разделка бараночных изделий</p> <p>Разделка сухарных плит</p> <p>Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.</p> <p>Машины для закатки теста: устройство и принципа работы .</p> <p>Приемы отделки поверхности полуфабрикатов различными смазками.</p> <p>Комплексно-механизированная линия для производства круглого хлеба из</p>	28	<p>ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30</p>

	<p>пшеничной муки Технологическая схема работы ленточного нарезчика Технологическая схема работы тестозакаточной машины Т1-ХТ2-3-1 Способы и приемы разделки теста для формового и подового хлеба</p>		
	<p>Практическая работа Изучение устройства и правил обслуживания тестоокруглительных машин различных видов. Способы придания тесту определенной формы. Деление теста на куски заданной формы. Изучение устройства и правил обслуживания тестоделителей со шнековым нагнетателем. Изучение устройства и правил обслуживания тестоделителей с валковым нагнетателем. Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба. Изучение устройства, принципа работы оборудования для выгрузки теста. Изучение устройства и принципа работы машин для деления и формования тестовых заготовок бараночных изделий. «Расчет убыли массы» теста»</p>	10	
	<p>Самостоятельная работа Создание презентации по теме «Тестоформовочные машины» Создание презентации по теме «Тестоделительные машины разных типов» Создание презентации по теме «Машины для формования заготовок специальных сортов»</p>	25	
Тема 1.2 Оборудование для расстойки тестовых заготовок	<p>Содержание</p>		
	<p>Назначение и классификация оборудования для расстойки. Шкафы для предварительной расстойки теста. Назначение и сущность операции. Типы расстоечных шкафов их устройство и принцип действия. Безопасные условия работы. Конвейерные шкафы для окончательной расстойки. Назначение и сущность операции. Типы конвейерных шкафов их устройство и принцип действия. Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Назначение и сущность операции. Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста. Правила безопасного обслуживания оборудования.</p>	26	<p>ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30</p>

	<p>Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности. Особенности расстойки теста для различных видов хлебобулочных изделий. Формовой хлеб. Подовый хлеб. Особенности расстойки теста для различных видов хлебобулочных изделий. Сдобные изделия. Слоеные изделия</p> <p>Особенности расстойки теста для различных видов хлебобулочных изделий. Замороженные полуфабрикаты.</p> <p>Ассортимент и рецептуры приготовления смазки поверхности изделий</p>		
	<p>Практическая работа</p> <p>Контроль качества окончательной расстойки полуфабрикатов. Основные факторы, влияющие на продолжительность расстойки.. «Изучение комплексно-механизированной линии для производства изделий батанообразной формы с расстоечным шкафом РШВ»</p> <p>Изучение оборудования для проведения предварительной расстойки. Расстойный шкаф с вертикальным люлечным конвейером.</p> <p>Применение различных способов укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы. Смазывание и отделка поверхности полуфабрикатов. Определение и устранение дефектов тестовых заготовок различными способами. Изучение дефектов хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Экскурсия на хлебопекарное производство. Изучение оборудования и процессов для разделки, формования и расстойки теста для различных хлебобулочных изделий</p>	10	
	<p>Контрольная работа</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовка рефератов по теме «Расстоечные шкафы»</p> <p>Подготовка отчета посещения экскурсии</p>	12	
МДК 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий.		99	
Тема 1.3 Технология разделки мучных кондитерских изделий.	Содержание		<p>ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30</p>
	<p>Понятие разделки дрожжевого теста. Операции разделки теста: деление, подкатка, промежуточная расстойка, формовка и окончательная расстойка. Назначение и сущность операции.</p> <p>Разделка теста и формование мучных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста: булочки, сдоба, расстегаи, пироги и кексы, ватрушки, рогалики, пирожки.</p>	38	

	<p>Способы формования. Технологическое оборудование производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p> <p>Способы разделки различных видов теста. Разделка мучных изделий из Дрожжевого слоёного теста: булочки, пирожки, кулебяки.</p> <p>Способы формования. Технологическое оборудование производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p> <p>Способы разделки различных видов теста. Разделка песочного теста на различные виды печенья и кексы. Способы формования. Технологическое оборудование производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		
	<p>Практическая работа</p> <p>Изучение разделки и придания окончательной формы тестовым заготовкам из песочного теста для приготовления полуфабрикатов на пирожные и торты. Способы формования.</p> <p>Изучение разделки и формования бисквитного теста для приготовления полуфабрикатов на пирожные и торты. Способы и варианты формования.</p> <p>Изучение разделки и формования слоеного и заварного теста. Способы и варианты формовки</p> <p>Изучение разделки и формования пряничного теста. Способы и варианты формования.</p> <p>Изучение разделки и формования воздушного и воздушно-орехового теста. Способы и варианты формования</p> <p>Изучение разделки мучных кондитерских изделий, вырабатываемых крема. Разделка теста для печенья, галет, крекеров, пряничных изделий и вафель.</p> <p>Изучение устройства и принципа работы отсадочных машин для печенья, пряников.</p> <p>Изучение устройства и принципа работы тестораскаточных машин</p>	26	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Создание презентации по теме «Разделка и формовка дрожжевого теста»</p> <p>Создание презентации по теме «Разделка и формовка слоеного и заварного теста»</p>	33	
Дифференцированный зачет	Проверка знаний учащихся по тестам программы.	2	

<p>Учебная практика Виды работ: Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение. Деление теста на куски с помощью делителя и вручную Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок. Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий. Работа на машинах для формования тестовых заготовок Окончательная расстойка тестовых заготовок. Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки. Разделка теста для формового хлеба. Загрузка теста в тестоделительную машину и укладка в металлические формы. Применение автоматических смазчиков хлебных форм распылительных типов. Очистка форм от нагара. Использование форм покрытыми полимерными составами Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба. Ознакомление с комплексно-механизированными линиями для производства круглого подового хлеба. Освоение рабочих приемов разделки теста для булочных изделий. Ознакомление с механизированной линией для разделки булочных изделий Техника без опасности при разделке теста. Организация рабочего места. Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста Разделка дрожжевого теста(опарного, безопарного, слоеного). Разделка бездрожжевого теста: сдобного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, миндального, воздушного.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	216	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
<p>Производственная практика Виды работ: Разделка теста для кексов. Разделка дрожжевого теста для блинов и оладий. Разделка пресного слоёного теста.</p>	252	

Эксплуатация и обслуживание оборудования для деления, формования и расстойки тестовых заготовок. Устранение мелких неполадок оборудования Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста Формование изделий из дрожжевого теста (слоеного, безопарного). Формование изделий из бисквитного заварного, песочного теста Формование изделий из пряничного вафельного, воздушного, миндального теста Формование изделий национальных кондитерских изделий Дифференцированный зачет		
ИТОГО:	678	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кондитерского производства»; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты;

Стенды;

Схемы;

Справочные таблицы;

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий

В процессе освоения рабочей программы студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по физике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

С целью повышения эффективности образовательного процесса в ходе освоения рабочей программы применяются электронно – образовательные ресурсы (ЭОР), в виде сетевых ЭОР, ЭОР на локальных носителях, онлайн- курсов, ЭУМК и т.п.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1 Ермилова С. В. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (3-е изд.) (в эл. формате)» 2020. М.: Изд. Центр «Академия»

2 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019– 192 с

3 Лутошкина, Г.Г. «Техническое оснащение и организация рабочего места» (1-е изд.) (в эл. формате) 2019 М.: Изд. центр «Академия»

4 Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария. (8- изд) (в эл. формате) 2020 М.: Издательский центр «Академия»

Дополнительная литература:

5 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019 – 512 с.

6 Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018 – 336 с

7 Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019 – 80 с.

Интернет – ресурсы:

Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике www.db/portal/sites/portal_page.html

Федеральный портал «Российское образование» www.edu.ru

Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru

Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru

Федеральный портал « Информационно- коммуникационные технологии в образовании» www.ict.edu.ru

Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by

Сайт хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>

«Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>

Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>

Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии» -

<http://www.cnsnb.ru/>

Журнал «Зерно» - <http://www.zerno.sandy.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения <ul style="list-style-type: none">– делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;– проводить предварительную (промежуточную) расстойку;– придавать окончательную форму тестовым заготовкам;– работать с полуфабрикатами из замороженного теста;– укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;– смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;– контролировать качество Окончательной расстойки полуфабрикатов;– производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;– устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;– обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none">- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: Оценки результатов. Правильность, полнота Выполнения заданий, формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Практические работы: <ul style="list-style-type: none">- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.
Знания <ul style="list-style-type: none">– 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	Внеаудиторная самостоятельная работа. Текущий контроль при проведении: <ul style="list-style-type: none">-письменного/устного опроса;-тестирования; Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части.) Полнота ответов, точность формулировок, не

<p>(песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; – рецептуры приготовления смазки; – приемы отделки поверхности полуфабрикатов: <p>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – причины дефектов полуфабрикатов неправильной разделки и укладки на – листы и способы их исправления; – устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; -правила безопасного обслуживания оборудования. 	<p>менее 70% правильных ответов.</p> <p>Оценки результатов тестирования</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Оценки результатов: Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных Ответов.</p> <p>Практические работы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - способность нести ответственную за результаты своей деятельности - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные.
---	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

<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 3.3. Производить Разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</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>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</p>	<p>наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации;	портфолио студента Интерпретация результатов наблюдений за

	-оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;	деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	Подготовка рефератов, докладов, использование
ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.	электронных источников Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за Ролью обучающегося в группе; портфолио
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	

<i>Личностные результаты</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора способов решения задач; - результативность информационного поиска; умение проводить оценку информации; - умение формулировать и объяснять основные законы, правила; -обобщение и систематизирование; - умение сравнивать, обобщать, строить логические умозаключения, делать выводы; - развивать творческие способности. 	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение самостоятельных и контрольных работ; -выполнение упражнений, домашних заданий; - текущий контроль в форме: устного опроса, защиты практических заданий, творческих работ, индивидуальных и групповых заданий; - выполнение практических работ; - проведение тестирования.