

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Международный колледж сервиса»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

для профессии 19.01.04 Пекарь

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – естественно-научный

Казань

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 О.Р. Скальская


« 3 » сентябрь 2021 г.




Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Разделка теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Организация – разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение Международный колледж сервиса г. Казань, Республика Татарстан.

Разработчики:

Сидорова Л.Р., Гайнетдинова Л.А преподаватели специальных дисциплин в первой квалификационной категории 

  
подпись

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 3 сентября 2021 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий

  
Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем





## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «РАЗДЕЛКА ТЕСТА»

## 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной 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 для профессиональной переподготовки кадров, на курсах повышения квалификации по профессии 19.01.04 Пекарь. На основании основного общего, среднего (полного) образования и начального профессионального образования; опыт требуется для прохождения курсов повышения квалификации в зависимости от получаемого разряда от 2 до 10 лет.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских

изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъёмники, 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, слоёного, 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 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 284 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

лабораторных и практических занятий обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 52 часа

учебная практика обучающегося – 72 часа

производственная практика - 108 часов

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

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 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
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 её 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 ПМ.03

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лаборатор. работы и практическ. занятия, час			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1.- 3.2.	Раздел 1 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	78	52	30	26		
ПК 3.3.- 3.7.	Раздел 2 Технология разделки мучных кондитерских изделий	78	52	30	26		
ПК 3.1.- 3.7.	Учебная, производственная практика	180	180			72	108
	<b><i>ВСЕГО</i></b>	<b>336</b>	<b>284</b>	<b>60</b>	<b>52</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Выполнение работ по делению теста на куски вручную и с помощью тестоделительных машин		58		
МДК 03. 01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок	1. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации тестомесильной машины	2	2	
	2. Назначение, устройство, принцип действия тестоделителя	2	2	
	3. Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий.	2	2	
	4. Масса тестовых заготовок для хлеба, хлебобулочных изделий.	2	2	
	5. Разделка хлеба вручную или на тестоделителе	2	2	
	6. Разделка хлебобулочных изделий вручную или на тестоделителе	2	2	
	7. Ассортимент бараночных, сухарных изделий.	2	2	
	8. Масса тестовых заготовок для бараночных и сухарных изделий	2	2	
	9. Разделка сухарных, бараночных изделий вручную или на тестоделителе	2	2	
	10. Разделка бараночных изделий вручную или на тестоделителе	2	2	
	11. Ассортимент мучных кондитерских изделий: пряники, коржики, ромовые бабы	2	2	
	<i>Лабораторная работа № 1,2,3</i>		18	
	1. Правила разделки хлеба вручную или на тестоделителе	6	2,3	
	2. Правила разделки хлебобулочных изделий вручную или на тестоделителе	6	2,3	
	3. Разделка бараночных, сухарных, изделий вручную или на тестоделителе	6	2,3	
	<i>Практическая работа №1</i> Расчет основного сырья для приготовления 120 кг простого хлеба		2	2,3
	<i>Самостоятельная работа раздел №1</i>		16	
	<i>Тематика внеаудиторской самостоятельной работы (эссе, сообщения, презентации)</i>			3
	1.	Разделка хлеба и хлебобулочных изделий на		



	2.	тестоделителе.		
	3.	Разделка бараночных изделий на		
	4.	тестоделителе. Разделка сухарных изделий на тестоделителе.		
Учебная практика			6	
	1.	Разделка пшеничного теста для хлеба и хлебобулочных изделий	6	2
Раздел 2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.			20	
	1.	Назначение, устройство, принцип действия, тестоокруглителя. Формование тестовых заготовок из хлеба вручную или на тестоокруглителе. Формование тестовых заготовок из хлебобулочных изделий вручную или на тестоокруглителе. Формование бараночных изделий вручную или с помощью оборудования. Формование сухарных изделий вручную или с помощью оборудования. Разделка и формование пряничного теста, коржиков, ромовых баб. Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки Режимы расстойки полуфабрикатов из хлеба, бараночных, сухарных изделий. Способы регулирования режима температуры и влажности		
<i>Лабораторная работа № 4,5</i>			8	
	3.	Формование тестовых заготовок из хлеба, хлебобулочных изделий вручную или на тестоокруглителе	4	3
	4.	Формование бараночных, сухарных изделий вручную или на тестоокруглителе	4	3
Практическая работа №2			2	
Расчет основного и дополнительного сырья для изготовление бараночных изделий			2	3
Самостоятельная работа при изучении раздела № 2			10	3
		<i>Тематика внеаудиторской самостоятельной работы (сообщения, эссе, презентации)</i>		
	1.	Формование тестовых заготовок из хлеба с помощью тестоокруглителя.		
	2.	Формование бараночных изделий с помощью оборудования.		
	3.	Формование сухарных изделий с помощью		

	4.	оборудования. Разделка и формование коржиков.		
	5.	Разделка и формование ромовых баб		
	Учебная практика		6	
	2.	Разделка ржаного теста для хлеба и хлебобулочных изделий	6	
Раздел 3.Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста			30	
МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	1.	Ассортимент кондитерских изделий, разделка изделий	2	2
	2.	Способы разделки песочного теста	2	2
	3.	Способы разделки слоёного теста	2	2
	4.	Способы разделки заварного теста	2	2
	5.	Способы разделки кексов	2	2
	6.	Способы разделки теста ускоренным способом. Способы разделки теста с последующей заморозкой	2	2
	<i>Лабораторная работа № 5.6</i>		8	
	5.	Разделка песочного, слоёного теста	4	2
	6.	Разделка заварного теста, кексов	4	2
	Самостоятельная работа при изучении раздела № 3		10	3
	<i>Тематика внеаудиторской самостоятельной работы (сообщения, эссе, презентации)</i> 1.Способы разделки песочного теста 2.Способы разделки слоёного теста 3.Способы разделки заварного теста 4.Способы разделки кексов 5.Способы разделки теста ускоренным способом.			
Учебная практика		12		
	3.	Разделка теста из смеси ржаной и пшеничной муки для хлеба и хлебобулочных изделий	6	
	4.	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для хлеба и сдобных изделий	6	
Раздел 4.Разделять полуфабрикаты из мороженого теста			2	
	1.	Размораживание несформованных тестовых пластов и разделка на полуфабрикаты и укладка на листы	2	2

Раздел 5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов На листы, платки, в формы.		24	
1.	Порядок укладки полуфабрикатов из хлеба, кондитерских изделий на листы, платки, в формы	2	2
2.	Технология приготовления смазки, приемы отделки кондитерских полуфабрикатов Режимы расстойки полуфабрикатов для различных изделий. Способы регулирования температурного режима и влажности при выпекании. Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки. Способы исправлений, устранение недостатков	2	2
<i>Лабораторная работа № 7,8,9</i>		12	
7.	Укладка полуфабрикатов на листы, платки, в формы, отделка	4	3
8.	Расстойка полуфабрикатов, способы регулирования температурного режима при расстойки	4	3
9	Обслуживание дозировочно-формовочной, штамповочно-режущей машин.	4	3
Самостоятельная работа раздел№4		8	3
<i>Тематика внеаудиторской самостоятельной работы (эссе, сообщения)</i>			
1.	Укладка сформованных полуфабрикатов из хлеба.		
2.			
3.	Укладка сформованных кондитерских полуфабрикатов.		
4.			
5.	Технология приготовления смазки		
6.	Режимы расстойки различных полуфабрикатов		
7.	Способы регулирования температурного режима и влажности при выпекании Причины дефектов полуфабрикатов и пути их устранения		
Учебная практика		6	
5.	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курягой	6	
Раздел 6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.		16	
1.	Тестоделительная и тестоокруглительная машина - устройство, принцип действия.	2	3

		<p>Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы машина - устройство, принцип действия.</p> <p>Дозировочно-формовочная машина – устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.</p> <p>Штамповочно – режущая машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.</p> <p>Отсадочные машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.</p>		
	<i>Лабораторная работа №10,11</i>		6	
	10.	Обслуживание отсадочной машины.	2	2,3
	11.	Обслуживание тестоделительной, тестоокруглительной машин.	4	2,3
	Самостоятельная работа раздел №5		8	
		<p><i>Тематика внеаудиторской самостоятельной работы (эссе, сообщения)</i></p> <p>1.Дозировочно - формовочная машина – устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.</p> <p>2.Штамповочно - режущая машина – устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.</p>	2	3
		3.Роторные машины - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.	2	3
		4.Отсадочные машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.	2	3
		5.Тестоделительная машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.	1	3
		6.Тестоокруглительная машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации	1	3

		перед началом работы, во время работы, после окончания работы.		
	Учебная практика		6	
	6.	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирогов открытых, закрытых, ватрушки с творогом и повидлом, булочки домашней сдобы, сдобы «Выборгской» , булочек в ассортименте	6	
Раздел 7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов			6	
	1.	Назначение, устройство, принцип действия шкафа окончательной расстойки хлебных и кондитерских полуфабрикатов	2	2
		<i>Лабораторная работа 12</i>	4	
	12.	Обслуживание расстоечного шкафа.	4	2
	Учебная практика		36	
	7.	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для слойки, булочек в ассортименте	6	
	8.	Разделка пресно-слоеного теста	6	
	9.	Разделка затяжного сахарного и сдобного печенья	6	
	10.	Формование тестовых заготовок для хлеба, хлебобулочных , бараночных и сухарных изделий вручную	6	
	11.	Порядок укладки полуфабрикатов из хлеба, кондитерских изделий на листы, платки, в формы.	6	
	12.	Обслуживание оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	6	
	12.	Дифференцированный зачёт.	2	
Учебная практика			72	
1.	Разделка пшеничного теста для хлеба и хлебобулочных изделий		6	
2.	Разделка ржаного теста для хлеба и хлебобулочных изделий		6	
3.	Разделка теста из смеси ржаной и пшеничной муки для хлеба и хлебобулочных изделий		6	
4.	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для хлеба и сдобных изделий		6	
5.	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курягой		6	
6.	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирогов		6	

	открытых, закрытых, ватрушки с творогом и повидлом, булочки домашней сдобы, сдобы «Выборгской» , булочек в ассортименте		
7.	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для слойки, булочек в ассортименте	6	
8.	Разделка пресно-слоеного теста	6	
9.	Разделка затяжного сахарного и сдобного печенья	6	
10.	Формование тестовых заготовок для хлеба, хлебобулочных , бараночных и сухарных изделий вручную	6	
11.	Порядок укладки полуфабрикатов из хлеба, кондитерских изделий на листы, платки, в формы.	6	
12.	Обслуживание оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	6	
<b>Производственная практика</b> Четвертый семестр		<b>108</b> 36	
	Разделка пшеничного теста для хлеба и хлебобулочных изделий	6	
	Разделка ржаного теста для хлеба и хлебобулочных изделий	6	
	Разделка теста из смеси ржаной и пшеничной муки для хлеба и хлебобулочных изделий	6	
	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для хлеба и сдобных изделий	6	
	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курягой	6	
	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирогов открытых, закрытых, мелкоштучной сдобы, кулибяк, расстегаев, кексов, куличей пасхальных	6	
<b>Пятый семестр</b>		<b>72</b>	
	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для слойки, булочек в ассортименте	6	
	Разделка пресно-слоеного теста	6	
	Разделка затяжного сахарного и сдобного печенья	6	
	Формование тестовых заготовок для хлеба, хлебобулочных , бараночных и сухарных изделий вручную	6	
	Дозировочно-формовочная машина – устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.	6	
	Штамповочно – режущая машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.	6	
	Отсадочные машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.	6	
	Тестоделительная машина - устройство, принцип действия. Правила	6	

эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.		
Тестоокруглительная машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.	6	
Порядок укладки полуфабрикатов из хлеба, кондитерских изделий на листы, платки, в формы.	6	
Порядок укладки полуфабрикатов из хлеба, кондитерских изделий на листы, платки, в формы. Режимы расстойки, способы регулирования температурного режима	6	
Обслуживание оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. Зачёт.	6	
<b><i>Квалификационный экзамен</i></b>		
<b><i>Всего</i></b>	<b><i>284</i></b>	<b><i>часа</i></b>

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: кабинет кулинарии, лаборатории: 1–я лаборатория подготовки поваров, 2 –я подготовки кондитеров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы ученические, стулья ученические, книжные шкафы, шкаф для плакатов.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска с проектором, принтер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории по подготовки повара: производственные столы, электронные весы, разделочные доски, поварские ножи, производственные раковины для мытья продуктов, электрическая плита с духовкой (4 – х. конформная), печь конвекционная электрическая настольная со стойкой передвижной (Impinger 07-1222-10000-285), электрический куттер Robot, тестомесильная машина, шкаф холодильный - к 41094 (В М 7 R L N T), шкаф холодильный - к 41880 (Ce N 211), электрическая мясорубка (ТС 12 Е), слайсер электрический (0,16 кВт) (CELM 6), электрическая гриль ( 4 кВт.) (CEL 2/0), электрическая овощерезка (0,5 кВт) (CL 3 ДА), электрическая фритюрница, весы напольные электронные, конвекционная печь (FCE 6).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории по подготовки пекаря: производственные столы с деревянным покрытием, электронные весы, поварские ножи, производственные раковины. Холодильный шкаф конвекционный GPM 6 08POPO65595 / холодильный стол трех делений TGPМЗ, печь конвекционная электрическая кондитерская 5 лотков (FEPO50| Pr9853711). Печь конвекционная электрическая настольная со стойкой передвижной (Impinger 07-1222-10000-285 (6 кВт)), шкаф расстоечный 10 противней (SFRU3FP42 0861364| 0861364), печь электрическая модульного типа, блинница электрическая 1 поверхность. Блинница электрическая 2 поверхности, электрическая плита 4-х конформная. Стеллаж поверхность нержавеющей, тестомесильная машина (миксер) планетарная настольная, шкаф электрический холодильный, овоскоп, машина т/м спиральная 2- х скоростная, миксер планетарный с 3-ми насадками, миксер настольный, электрическая фритюрница, электрическая мясорубка с теркой для сыра с насадкой из чугуна, микроволновка, весы напольные электронные, конвекционная печь (FCE 6), электрический шкаф с пароувлажнением (FEN 610), шкаф расстоечный (SFPI), шкаф расстоечный SFY (FEM 610), электрическая фритюрница (265436)



## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Издательский центр «Академия» 2014. – 336 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 384 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 6-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 480 с.
4. Ковалев Н.И, Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи: учебник для технол. отделений техникумов общественного питания и сов. торговли. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 1983. – 304 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010. – 256 с.
6. Драгилев А. И., Сезанаев Я.М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010. – 272 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия»; Образовательно-издательский центр «Академия», 2010. – 184 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер; – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 272 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для нач. проф образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2008. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: практические работы / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/Д : Феникс, 2012. – 190 с.
2. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.-112 с.

3. Хохлов Р.В. Тепловое оборудование / Роман Хохлов - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 164 с.

4. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование /Евгений Крылов. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. -160 с.

6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.

7. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

8. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «Размножение и выращивание дрожжей» является освоение учебной практики для получения первичных технологических навыков в рамках профессионального модуля.

Данный модуль изучается после изучения следующих дисциплин или вместе с «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Безопасность жизнедеятельности».

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация образовательной программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: имеющий среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: 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, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 год.

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.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Тест. Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Демонстрация деления теста на куски вручную	
	Укладывание сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы	
	Проведение промежуточной расстойки	
	Контроль качества окончательной расстойки полуфабрикатов	
	Умение работать на тестоделительных машинах (знание устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК.3.2.Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Тест. Проверка усвоения практических умений (проверочные работы) Решение задач по расчету сырья,
	Формование тестовых заготовок вручную	
	Укладывание сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы	
	Проведение промежуточной расстойки	
	Контроль качества окончательной расстойки полуфабрикатов	
	Подготовка к использованию формующего оборудования	

	Умение работать на формующем оборудовании (знание устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Устный опрос. Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения
	Демонстрация технологического пооперационного процесса разделки мучных изделий из теста	
	Демонстрация технологического пооперационного процесса разделки кондитерских изделий из теста	
ПК 3.4. Разделявать полуфабрикаты из мороженого теста	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Наблюдения за деятельностью обучающихся, в сочетании с устным опросом;
	Демонстрация технологического пооперационного процесса разделки полуфабрикатов из мороженого теста	
	Соблюдение санитарных требований к разделыванию полуфабрикатов из мороженого теста	
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Тест. Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Демонстрация технологического пооперационного процесса укладки сформованных полуфабрикатов из теста на листы, платки, формы	
	Соблюдение санитарных требований к укладке сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы	

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Тест. Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Подготовка к использованию оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок	
	Умение работать на оборудовании (знание устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
	Демонстрация пооперационного процесса после окончания работы на оборудовании	
ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Наблюдения за деятельностью обучающихся, в сочетании с устным опросом Тест
	Подготовка к использованию шкафа окончательной расстойки	
	Демонстрация пооперационного процесса при обслуживании шкафа окончательной расстойки	
	Соблюдения режима расстойки полуфабрикатов	
	Критерии оценок к регулированию режима расстойки полуфабрикатов	

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; Оценка эффективности и качества выполнения;	
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, осуществление коррекции собственной деятельности и ответственности за свою работу	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умений использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности исполнять воинскую обязанность с применением полученных профессиональных знаний	



