

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Тульской области

«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.03. РАЗДЕЛКА ТЕСТА.

по профессии 19.01.04 Пекарь

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.01.04

Пекарь

код

наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Попиначенко Ольга Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «НТПБ»

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины 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 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Рабочая программа может быть использована при подготовке профессии 19.01.04 Пекарь; согласно ОКПДТР 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, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовке и повышении квалификации при наличии начального профессионального образования и переподготовке.

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, 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 542 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 200 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 64 часа;

учебной - 90 часов, и производственной практики – 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ. 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 из различных видов теста.
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля: Приготовление теста.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		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 ОК 1 – ОК 7	МДК.03.01 Технология деления теста, формование тестовых заготовок	125	85	34	40		-	
ПК 3.1.-3.7 ОК 1 – ОК 7	МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий.	75	51	20	24			
ПК 3.1.-3.7 ОК 1 – ОК 7	Учебная практика	90				90		
ПК 3.1.-3.7 ОК 1 – ОК 7	Производственная практика	252						252
	<i>Всего:</i>	542	136		64	90	252	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
ПМ 03. Разделка теста		136	
МДК 03. 01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок		85	
<i>Раздел – Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий</i>		51/34	
Тема 03.01.1		20	
Технологический процесс разделки теста	Понятие разделки теста. Характеристика этапов разделки теста.	1	2
	Основные операции разделки теста. Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования.	1	2
	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста.	2	2
	Деление теста на куски. Деление теста на тестоделительных машинах со шнековым нагнетателем.	1	2
	Деление теста на тестоделительных машинах с валковым нагнетателем, с лопастным нагнетателем.	1	2
	Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента. Расчет массы тестовой заготовки (решение задач)	2	2
	Округление кусков теста. Типы тестоокруглителей. Работа на тестоокруглительных машинах	1	2
	Предварительная расстойка тестовых заготовок. Шкаф предварительной расстойки ИЭТ-75- И1	1	2
	Тестоукаточные, тестопркаточные машины. Работа на тестоукаточных машинах	1	2

	Окончательная расстойка тестовых заготовок. Факторы, влияющие на продолжительность окончательной расстойки.	1	2
	Универсальный расстоечный шкаф. Специализированные расстоечные шкафы.	1	2
	Основные правила по эксплуатации оборудования для округления и формования тестовых заготовок.	1	2
	Машины для деления и формования тестовых заготовок бараночных изделий, сухарных изделий	2	2
	Машины для деления и формования тестовых заготовок для хлебных палочек (гриссини), соломки.	2	2
	Санитарные требования к содержанию тесторазделочного оборудования и производственных помещений.	2	2
	Практические работы	4	
	1. Устройство тестозакаточной машины, тестоделительных машин, тестоокруглительных машин	2	3
	2. Расчет массы тестовой заготовки	2	3
	Лабораторные работы	8	
	1. Технологический процесс разделки теста вручную (деление, округление кусков теста)	2	3
	2. Технологический процесс разделки теста на тесторазделочном оборудовании.	2	3
	3. Формование и расстойка тестовых заготовок.	4	3
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите - разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для разделки теста» (тема указывается преподавателем)	30	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		

	<p>1. Кроссворд «Разделка теста»</p> <p>2. Оформление рефератов: «Ассортимент хлебобулочных изделий», «Расстойно-печные агрегаты».</p> <p>3. Презентация «Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий»</p> <p>4. Презентация «Устройство тестозакаточной машины, тестоокруглительной машины».</p> <p>5. Схемы «Тестоделительные машины», «Тестоокруглительные машины».</p>		
Тема 03.01.2. Разделка теста для различных видов хлеба и хлебобулочных изделий		31	
	Разделка теста для формового хлеба.	2	2
	Разделка теста для подового хлеба.	2	2
	Разделка теста для изделий батанообразной формы	2	2
	Разделка теста для булочных изделий.	2	2
	Разделка теста для сдобных изделий.	4	2
	Разделка теста для плетеных изделий	2	2
	Разделка теста для любительских изделий.	2	2
	Разделка теста для замороженных полуфабрикатов, слоеных изделий.	2	2
	Разделка теста для бараночных изделий.	2	2
	Разделка сухарных плит	2	2
	Разделка теста для хлебных палочек (гриссини)	2	2
	Разделка теста для соломки	2	2
	Дефекты хлеба, вызванные неправильной разделкой теста, устранение дефектов	2	2
	Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки.	1	2
	Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок.	1	2
	Адгезионные покрытия форм и листов	1	2
	Практические работы	6	
	1. Определение дефектов хлеба и хлебобулочных изделий.	1	3
	2. Устранение дефектов тестовых заготовок.	1	3
	3 Порядок работы на тестоделительном оборудовании.	1	3
	4. Порядок работы на машинах для формования тестовых заготовок.	1	3

	5 Порядок настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования.	1	3
	6 Правила безопасного обслуживания оборудования.	1	3
	Лабораторные работы	16	
	1.Разделка формового хлеба из пшеничной и ржано-пшеничной муки.	2	3
	2.Разделка теста для подового хлеба из пшеничной и ржано-пшеничной муки.	2	3
	3. Разделка теста для булочных изделий (опарным способом).	2	3
	4. Разделка теста для булочных изделий (безопарным способом).	2	3
	5. Разделка теста для сдобных изделий (мелкоштучных).	4	3
	6. Разделка теста для слоеных изделий.	2	3
	7. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.	2	3
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ: - систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем), составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы - подготовка к лабораторным, практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите - разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для приготовления теста» (тема указывается преподавателем) Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Кроссворд, схема, доклад «Разделка теста для различных видов хлеба и хлебобулочных изделий» 2. Разработка проектов по теме «Разделка теста для сдобных изделий».	10	2
Учебная практика Виды работ		90	3
	1.Техника безопасности. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции. 2. Санитарные требования к тесторазделочному отделению. 3. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.		

<p>4. Деление теста на куски с помощью делителя, работы на тестоделительных машинах</p> <p>5. Определение точности развеса тестовых заготовок</p> <p>6. Правильность формования тестовых заготовок согласно требований стандарта</p> <p>7. Работа на тестокруглительных машинах</p> <p>8. Работа на тестозакаточных машинах</p> <p>9. Работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>10.Настройка и регулирование режимов работы оборудования;</p> <p>11.Устранение мелких неполадок оборудования;</p> <p>12.Правильность укладки сформованных тестовых заготовок на листы, в формы</p> <p>13.Точность соблюдения нужного расстояния между полуфабрикатами при укладке на листы.</p> <p>14.Деление теста вручную;</p> <p>15.Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>16.Выявление и устранение дефектов при разделки изделий.</p> <p>17.Соблюдение технологической последовательности операций по разделке полуфабрикатов из мороженого теста согласно требований стандарта к ассортименту.</p> <p>18.Разделка теста для хлеба формового.</p> <p>19.Разделка теста для подового хлеба.</p> <p>20.Разделка теста для изделий батанообразной формы.</p> <p>21.Разделка теста для булочных изделий.</p> <p>22. Разделка теста для сдобных изделий.</p> <p>23.Разделка теста для плетеных изделий.</p> <p>24.Выявление и устранение дефектов при разделки изделий.</p> <p>25.Разделка теста для булочных изделий.</p> <p>26.Разделка теста для бараночных изделий.</p> <p>27.Разделка сухарных плит</p> <p>28.Разделка теста для печенья, галет, крекеров.</p> <p>29. Разделка изделий из бездрожжевого теста (вареники, пельмени)</p> <p>30.Разделка пряничного теста.</p> <p>31.Формование бисквитного теста, теста для рулетов.</p> <p>32.Формование крошкового теста.</p>		
---	--	--

33.Разделка теста для кексов. 34. Разделка песочного теста. 35.Разделка слоеного теста 36.Разделка сдобного - пресного теста 37.Разделка заварного теста. 38. Формование воздушного теста, воздушно-орехового 39 Формование миндального теста.		
Производственная практика	252	3
Виды работ:		
1. Ознакомление с предприятием, Сдача зачета по т/б, охране труда и противопожарным мероприятиям		
2. Деление теста на куски вручную		
3. Округление тестовых заготовок.		
4. Формование тестовых заготовок для различных видов хлебобулочных и сдобных изделий.		
5. Органолептическое определение окончания расстойки.		
6. Разделка полуфабрикатов из мороженого теста.		
7. Укладка на листы, в формы сформованные полуфабрикаты.		
8. Деление теста с помощью тестоделительных машин.		
9. Обслуживание формующего оборудования.		
10. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов.		
11. Разделка теста для хлеба формового.		
12. Разделка теста для подового хлеба.		
13. Разделка теста для изделий батанообразной формы.		
14. Разделка теста для булочных изделий.		
15. Разделка теста для сдобных изделий.		
16. Разделка теста для плетеных изделий.		
17. Разделка дрожжевого теста для блинов и оладий		
18. Разделка изделий из бездрожжевого теста (вареники, пельмени)		
19. Разделка теста для галет и крекеров		
20. Разделка теста для печенья		

21. Натирка и отлежка теста для бараночных изделий		
22. Разделка теста для сдобных сухарей.		
23. Формование пряничного теста		
24. Формование теста для вафель.		
25. Разделка теста для кексов.		
26. Формование бисквитного теста		
27. Формование бисквитных рулетов		
28. Формование слоеного теста и изделий из него		
29. Формование заварного теста и изделий из него		
30. Формование песочного теста и изделий из него		
31. Формование воздушного (воздушно-орехового) теста и изделий из него		
32. Формование миндального теста и изделий из него		

МДК 03. 02. Технология разделки мучных кондитерских изделий.		51обяз.	
<i>Раздел – Разделка теста для мучных кондитерских изделий</i>		31/20	
Тема 03.02.1. Разделка теста для мучных и кондитерских изделий.		26	
	Значение разделки теста. Поточные линии для разделки теста	2	2
	Разделка дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий.	2	2
	Формование теста для печенья, галет, крекеров, вафель	2	2
	Разделка жидких видов кондитерского теста.	2	2
	Разделка песочного теста	2	2
	Разделка заварного теста	2	2
	Разделка слоеного теста	2	2
	Особенности формования воздушного теста, миндального	2	2
	Разделка пряничного теста	2	2

	Особенности формования бисквитного теста.	2	2
	Формование теста для основных полуфабрикатов в производстве пирожных	2	2
	Формование теста для основных полуфабрикатов в производстве тортов.	2	2
	Дефекты изделий, вызванные неправильной разделкой теста. Правила техники безопасности при разделке теста.	2	2
	Лабораторные работы	10	
	1. Ручная разделка теста для бисквитного полуфабриката.	2	3
	2. Ручная разделка теста и формование теста для песочного полуфабриката (кексы, печенье с начинкой, отсадное, выемное, сахарное)».	4	3
	3. Ручная разделка заварного теста (профитроли, эклеры).	4	3
	Практические работы	6	
	1. Изучение технологической инструкции и составление ее на тесто песочное для печенья	2	33
	2. Расчет рецептуры для заварных пирожных	2	33
	3. Расчет рецептур для изделий из бисквитного теста	2	3
Тема 03.2. 2. Оборудование для разделки кондитерского теста.		5	
	1. Разделка теста для жареных дрожжевых изделий (пончиковый автомат, фритюрница).	2	2
	2. Отсадочные машины для печенья, пряников. Разделка печенья на механизированной линии.	2	2
	3. Тестораскаточные машины. Правила безопасного обслуживания оборудования.	1	2
	Практические работы	1	
	Изучение дозаторов теста для мучных кондитерских изделий	1	3
	Лабораторные работы	2	
	Обслуживание разделочного оборудование с соблюдением правил безопасного обслуживания оборудования	2	3
	Практические работы	1	
	Изучение принципа работы отсадочной машины	1	

	<p>Самостоятельная работа</p> <ul style="list-style-type: none"> -систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к контрольной работе - подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите -презентация: «Воздушное тесто и изделия из него», «Заварного теста и изделий из него» -доклад: Виды печенья -домашнее задание: таблица «Причины и устранение дефектов при замесе теста для кондитерских изделий» -домашнее задание: Аппаратурно - технологическая схема производства теста для крекера Разработка мультимедийной презентации на тему «Оборудование для разделки кондитерского теста» (тема указывается преподавателем) 	24	2
	Экзамен		
Всего		542	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии хлебопекарной промышленности», лаборатории, кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Технологическое оборудование:

- электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм). Тепловое оборудование (плиты электрические индукционные, пароконвектомат, расточный шкаф, СВЧ-печь, водонагреватель, фритюрницы), холодильное оборудование

2.- дополнительное оборудование: весы настольные, ванны моечные, столы производственные, стеллажи, инвентарь и посуда;

- учебные столы для проведения инструктажа и заполнения дневников.
- комплект учебно-методической документации.
- шкафы для посуды и инвентаря;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся;

- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, весы настольные, стеллажи, инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли, кондитерские насадки, мешки), посуда, инструменты (ножи, скалки, формочки для выпечки), моечные ванны, холодильное оборудование, электроплиты,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, модем.
- комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточенно или концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность».
2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М.,.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
4. Немцов «Основы хлебопечения»
5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»
6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии»
8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001
9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»
10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»
11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»
12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»
13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»
14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»
15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного пр-ва»
16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»
17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»
18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»

Справочники:

1. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
2. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовления диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2014. - 191 с.
3. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий для профилактического и лечебного питания. - М.: Пищепромиздат, 2014. - 252 с.
4. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки. - СПб.: ГосНИИХП, М.: ВИНТИ, 2014. - 183 с.
5. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 2013. - 493 с.
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. — СПб : Профикс, 2014.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.-304с
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2014.-216 с.
3. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 2014.-216 с.
4. Хромеев В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.
5. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.

6. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 2013. - 110 с.
7. Чижова К.Н., Шкваркина Т.Н., Запенина Н.В. и др. Технохимический контроль хлебопекарного производства. - М.: Пищевая промышленность, 2014. - 480 с.
8. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. и др. Биохимия растительного сырья. - М.: Колос, 2013 - 376 с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.znaytovar.ru/new876.html>

http://hlebopechka.ru/index.php?option=com_smf&Itemid=126&board=22.0

http://www.tokoch.ru/term/norm_bread/619.html

http://mppnik.ru/publ/khlebopekarnaja_i_makaronnaja_promyshlennost/podgotovka_syrja_k_proizv_odstvu_khleba/9-1-0-545

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта по профессии **19.01.04 Пекарь**. Учебные занятия проводятся согласно расписания при максимальном объеме аудиторной учебной нагрузки 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю и включает в себя все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся.

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической литературой.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием и имеет доступ к комплектам библиотечного фонда.

Во время самостоятельной подготовки обучающимся предоставляется доступ к сети Интернет.

Консультации для обучающихся проводятся согласно утвержденного графика. Форма проведения определяется преподавателем (групповые, индивидуальные, письменные, устные). При реализации образовательной программы предусматриваются теоретические занятия и два вида практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика является обязательным разделом программы профессионального модуля и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится после изучения каждого раздела МДК профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение МДК и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Изучению модуля предшествует освоению следующих учебных дисциплин:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.

Оборудование хлебопекарного производства.

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 «Приготовление теста» и междисциплинарного курса «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

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 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)**

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>	<ul style="list-style-type: none"> - правильное распознавание ассортимента хлебобулочных изделий - точное приготовление массы тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента - точное деление теста вручную на куски заданной массы - правильная эксплуатация тестоделительных машинах - наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии - Зачёт по теме модуля 	<p>Выполнение лабораторных и практических работ. Тестирование. Выполнение карточек- заданий.</p>
<p>ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильное распознавание ассортимента хлебобулочных изделий - правильное формование заготовки - правильная эксплуатация формующего оборудования - наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии - Зачёт по теме модуля 	<p>Решение кроссвордов. Составление схем. Выполнение рефератов Выполнение лабораторных и практических работ. Тестирование.</p>
<p>ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильное распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий - правильное разделявание теста 	<p>Тестирование. Составление технологических схем.</p>

	<p>различными способами</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение <p>и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии - контрольная работа 	<p>Выполнение карточек-заданий</p>
<p>ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильное размораживание полуфабрикатов - правильное разделяние полуфабрикатов - наблюдение <p>и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии 	<p>Тестирование. Схематическое изображение. Выполнение заданий в таблицах. Выполнение лабораторных и практических работ.</p>
<p>ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор порядка укладки полуфабрикатов - точное определение рецептуры приготовления смазки - правильное отделяние поверхности полуфабрикатов - точное определение причин дефектов от неправильной укладки - наблюдение <p>и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии - Зачёт по теме модуля (тестирование) 	<p>Схематическое изображение. Выполнение заданий в таблицах. Выполнение лабораторных и практических работ. Тестирование.</p>

<p>ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильная эксплуатация оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок - правильная настройка оборудования - правильное обслуживание и устранение мелких неполадок - наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии - (контрольная работа) 	<p>Составление схем. Выполнение рефератов Выполнение лабораторных и практических работ. Тестирование. Выполнение заданий в таблицах</p>
<p>ПК 3.7 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильная эксплуатация шкафа окончательной расстойки - правильный выбор режимов расстойки и способов их регулирования - наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии - Зачёт по теме модуля (тестирование) 	<p>Схематическое изображение. Выполнение заданий в таблицах. Выполнение лабораторных и практических работ. Тестирование</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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии; Участие в конкурсах. Результаты диагностики мотивационной сферы.	Мониторинг, внеаудиторная деятельность
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Участие в определении целей деятельности; Планирование собственной деятельности и ее организация.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности; Объективность оценки результата деятельности; Поиск информации.	Мониторинг, создание презентаций
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Сформированность информационно-коммуникационных компетенций; Работа с различными источниками информации; Поиск информации и ее переработка.	Мониторинг, индивидуальные и групповые проекты
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.	Индивидуальные и групповые проекты Деловые и ролевые игры.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Развитие коммуникативных качеств личности.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность к выполнению воинской обязанности.	Учебные военные сборы, внеаудиторная деятельность