**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Заведующая производством  ИП Чернышева В.В. «Любимая пекарня»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О. Н. Семенова | УТВЕРЖДАЮ  Директор ОГБПОУ ИКПП  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. А. Гречин  Приказ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03 Разделка теста**

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

**УП 03.01 Учебная практика**

**ПП 03.01 Производственная практика**

**по профессии СПО ППКРС**

**19.01.04 Пекарь**

Иваново

2017

Рабочая программа учебной дисциплиныразработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04. Пекарь, входящий в состав укрупненной группы профессий 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Разработчики:

Соколова Л. В. – мастер производственного обучения высшей категории ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г.Иваново;

Киселева Т.А. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г.Иваново;

Мазаева Е.С. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г. Иваново;

Волкова К.А. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г. Иваново.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2.результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 6 |
| **3.СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 14 |
| **5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 16 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**\_\_ПМ 03.Разделка 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. Промышленная экология и биотехнология.

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

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

ПК 3.2. Произведение формования тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий

ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста

ПК 3.5. Произведение укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы

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

ПК 3.7. Обслуживание шкафов окончательной расстойки и регулирования режима расстойки полуфабрикатов

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

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

**иметь практический опыт:**

**-** деления теста вручную;

- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;

- работы на тестоделительных машинах;

- работы на машинах для формования тестовых заготовок;

-разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста

- настройки и регулирования режимов работы оборудования;

- устранения мелких неполадок оборудования;

**уметь:**

**-** делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;

- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;

- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;

- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;

- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;

- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;

- 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 др.), полуфабрикатов, кексов;

- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;

- рецептуры приготовления смазки;

- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;

- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;

- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;

- правила безопасного обслуживания оборудования.

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

всего – \_537\_ часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– \_\_177\_ часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – \_118\_ часов;

самостоятельной работы обучающегося– \_59\_ часов;

учебной и производственной практики – \_360\_ часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1. | Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин |
| ПК 3.2. | Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования |
| ПК 3.3 | Производить разделку мучных кондитерских изделий |
| ПК 3.4 | Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста |
| ПК 3.5. | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы |
| ПК 3.6. | Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок |
| ПК 3.7. | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов |
| ОК1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кодыпрофессиональныхкомпетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося**  часов | **Учебная,**  часов | **Производственная,**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 3.1.** | **Раздел 1.Произведение деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин**  Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;  Обслуживать тестоделители. | **104** | **23** | 6 | **9** | **72** |  |
| **ПК 3.2.** | **Раздел 2. Произведение формования тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования**  Придать тестовым заготовкам определенную форму.  Провести предварительную (промежуточную) расстойку.  Придать окончательную форму тестовым заготовкам.  Смазать и отделать поверхность полуфабрикатов.  Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов.  Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами. | **124** | **24** | 6 | **10** | **90** |  |
| **ПК 3.3** | Производить разделку мучных кондитерских изделий  - массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;  - способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и др.), полуфабрикатов, кексов; | **39** | **10** |  | **5** | **24** |  |
| **ПК 3.4** | Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста  - массу тестовых заготовок  - способы разделки различных видов замороженного теста ( дрожжевое и бездрожжевое) | **36** | **12** | 4 | **6** | **18** |  |
| **ПК 3.5.** | **Раздел 5. Произведение укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.**  Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. | **41** | **12** | 5 | **5** | **24** |  |
| **ПК 3.6.** | **Раздел 6. Обслуживание оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.**  Обслуживание дежеподъемников, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста. | **92** | **25** | 16 | **19** | **48** |  |
| **ПК 3.7.** | **Раздел 7. Обслуживание шкафаокончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.**  Обслуживание оборудования для расстойки теста. | **41** | **12** | 4 | **5** | **24** |  |
|  | **Производственная практика** | **60** |  |  |  |  | **60** |
|  | ***Всего:*** | **537** | **118** | 41 | **59** | **300** | **60** |

# **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**  **МДК 03. 01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок** |  |  |  |
| **Раздел 03.01.1. Произведение деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин** | | **23** |  |
| **Тема 03.01.1.1.** Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования | Деление теста на куски при помощи делителя. Установление веса куска теста с учетом упека и усушки. Значение точности развеса и допустимые отклонения в развесе теста. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента. Технологическое значение операции. Правила деления теста на куски вручную. Соблюдение безопасных приемов труда. | 17 |  |
| **Лабораторныеработы** | 6 |  |
| 1. Деление теста на куски на тестоделительной машине А2-ХТН.  2. Деление теста на куски на тестоделительной машине Кузбасс  3. Деление теста на куски на тестоделительных машинах с поршневым нагнетанием.  4. Деление теста на куски на тестоделительных машинах и валковым нагнетанием. |  |  |
| **Контрольная работа по разделу** |  |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:**  **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Презентация « Правила деления теста на куски вручную»  2. Подготовка к контрольной работе | 9 |  |
| **Раздел 03.01.2 Произведения формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.** | | **24** |  |
| **Тема 03.01.2.1** Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий, сухарных и мучных кондитерских изделий. | Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных сухарных изделий и мучных кондитерских изделий. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента. | *3* |  |
| **Тема 03.01.2.2** Способы разделки различных видов теста. | Формование тестовых заготовки в ручную. Классификация округлительных машин. Округлитель конического типа с наружной и внутренней спиралью. Округлитель ленточного типа. Закаточные машины. Машины для формования заготовок специальных сортов. Формовочные машины для бараночных изделий и сухарных плит. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки | *15* |  |
| **Лабораторные работы:**  1.Формование тестовых заготовок в ручную.  2.Изучение округлительного оборудования различного типа.  3.Изучение формовочных машин различного типа. | *6* |  |
| **Контрольная работа по разделу** |  |  |
|  | **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:**  **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Схема «Разделка теста вручную для сдобных изделий»  2. Презентация «Разделка теста вручную для сдобных изделий»  3. Подготовка к контрольной работе | *10* |  |
| **Раздел 03.01.3 Произвести разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.** | | **10** |  |
| **Тема 03.01.3.1** Способы разделки различных видов теста для мучных кондитерских изделий. | Способы разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста, разделка теста вручную и при помощи оборудования. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Разделка бисквитных заготовок для тортов и пирожных. Разделка заготовок из песочного теста для тортов и пирожных. Разделка заготовок из слоеного теста для тортов и пирожных. Способы деления теста для кексов. | 7 |  |
| **Тема 03.01.3.2**. Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки | Дефекты мучных кондитерских изделий. Дефекты теста при разделке. Причины дефектов от неправильной разделки полуфабрикатов, способы их устранения. | 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)  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Презентация «Разделка теста вручную для сдобных изделий»  2. Схемы по приготовление кондитерских тестов.  3. Подготовка к контрольной работе | 5 |  |
|  | Особенности и характеристика деления теста на куски в условиях базовых предприятий. |  |  |
| **Раздел 03.01.4 Разделка полуфабрикатов из мороженого теста**. | | 12 |  |
| **Тема 03.01.4.1** Разделка полуфабрикатов из мороженого теста. | Ассортимент полуфабрикатов из мороженого теста. Особенности полуфабрикатов из мороженого теста. Способы разделки полуфабрикатов из замороженного бездрожжевого теста. Способы разделки полуфабрикатов из замороженного дрожжевого теста. Правила безопасности приемов труда при разделке полуфабрикатов из замороженного теста. Дефекты полуфабрикатов из замороженного теста, способы их устранения. | 8 |  |
| **Лабораторные работы**  1.Разделка полуфабрикатов из замороженного бездрожжевого теста.  2.Разделка полуфабрикатов из мороженого дрожжевого теста.  3. Полуфабрикаты из замороженного теста и их особенности.  4. Дефекты полуфабрикатов из замороженного теста и причины их возникновения. | 4 |  |
|  | **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:**  **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Схема «Разделка полуфабрикатов из замороженного теста»  2. Презентация «Ассортимент полуфабрикатов из замороженного теста»  3. Подготовка к контрольной работе | 6 |  |
| ***Раздел 03.01.5.*Проведение укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы** | | **12** |  |
| **Тема 03.01.5.1.** Приемы отделки поверхности полуфабрикатов | Рецептура и способы приготовления смазки. Виды отделок поверхности полуфабрикатов. Рецептуры, способы приготовления отделок. Приемы отделки поверхности тестовых заготовок. | 7 |  |
| **Лабораторные работы.**  1.Способы приготовления и расчет рецептуры приготовления смазки. (2 ч)  2.Способы приготовление расчет рецептур для приготовления штрезеля (2ч)  3. Отделка поверхности тестовых заготовок дефекты и причины их возникновения. | 5 |  |
|  | **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:**  **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Презентация «Виды отделок»  2. Подготовка к контрольной работе | 5 |  |
| **Раздел 03.01.6 Обслуживание оборудования для деления теста и формование тестовых заготовок.** | | *25* |  |
| **Тема 03.01.6.1** Режимы расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности | Оборудования для предварительной расстойки. Способы регулирования температуры и влажности при обслуживание формующего  оборудование. Способы устранения мелких неполадок оборудования. | 1 |  |
| **Тема 03.01.6.2** Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной укладки на листы и способы их исправления | Дефекты хлеба от неправильной разделки. Причины дефектов. Способы устранения дефектов. Дефекты мучных кондитерских изделий. | 4 |  |
| ***Тема 03.01.6.3***Правило безопасного обслуживания оборудования. | Инструктаж по БУТ при обслуживании тестоделительного оборудования. Инструктаж БУТ при обслуживании формующего оборудования. Способы устранения мелких неполадок оборудования. Дефекты полуфабрикатов из-за неисправного оборудования причины возникновения и способы устранения. | 4 |  |
| **Лабораторныеработы** | 16 |  |
| 1. Дефекты хлеба от неправильной разделки и способы устранения.  2. Разработка инструкций по БУТ при работе на механизме по надрезке и наколке заготовок.  3.Тестоделительная машина со шнековым нагнетателем.  4. Тестоделительная машина с поршневым нагнетанием.  5.Тестоделительная машина с валковым нагнетанием.  6. Округлители с конической поверхностью.  7.Закаточная машина барабанного типа.  8. Закаточная машина ленточного типа. |  |  |
|  | **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:**  **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовкак их защите.  -выполнение чертежей оборудования тесторазделочного отделения.  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Схема «Классификация делительных машин», «Классификация закаточных машин» «Классификация округлительных машин»  2. Презентация «Делители теста»  3. Подготовка к контрольной работе | 19 |  |
| ***Раздел 03.01.7. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов.*** | | 12 |  |
| **Тема 03.01.7.1.** Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста. | Конвейерные шкафы для расстойки. Устройство и принцип действия. Механизмы посадки и выгрузки тестовых заготовок. Устройство и принцип действий. Безопасность приемов труда при обслуживании оборудовании. | 8 |  |
| **Лабораторные работы**  1. Изучение оборудования для предварительной расстойки и способы регулирования температуры.  2. Изучение оборудования для предварительной расстойки и способы регулирования влажности.  3. Изучение конвейерных шкафов для расстойки теста.  4. Изучение механизмов для посадки и выгрузки тестовых заготовок. | *4* |  |
|  | **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ:**  **-** систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем)  - подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовкак их защите.  -выполнение чертежей оборудования тесторазделочного отделения.  **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**  1. Презентация « Механизмы посадки и выгрузки тестовых заготовок»  2. Презентация «Конвейерные шкафы для расстойки»  3. Подготовка к контрольной работе | ***5*** |  |
|  | **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |  |
| **Итого по МДК 03.01** |  | 118 |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося** |  | 59 |  |
| **Учебная практика по ПМ 03 «Разделки теста»** |  | 300 |  |
| **Производственная практика** |  | 60 |  |
|  | **Всего** | 537 |  |

# **4.условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

сырья и оборудования хлебопекарной промышленности;

технологии хлебопекарной промышленности;

**лабораторий**:

технохимического контроля;

учебных цехов

**Оборудование учебного кабинета**:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

**Технические средства обучения**:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедиапроектор;

интерактивная доска.

**Залы**:

библиотека

читальный зал с выходом в Интернет

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории**:

производственные столы;

раковина для мытья рук;

шкафы для посуды и инвентаря;

сушильный шкаф;

химическая посуда;

посуда и инвентарь для работы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест**:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**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., 2001г.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.

4. Немцов «Основы хлебопечения» ,М.2005

5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»

6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва» , М.2007

7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002

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», М.2003

11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство», М.2009

12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий», М.2007

13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству» , М.2006

14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»

15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и технохимический контроль хлебопекарного пр-ва» , М.2001

16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах» , М.2005

17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»

18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов», М.2009

19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий

20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.

21. Сборник рецептур на хлебобулочные изделие, вырабатываемые по государственным стандартам.

Дополнительные источники:

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

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

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

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

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

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

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

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

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд | Отчеты о выполнении лабораторных и практических работ, результаты проверочных работ, результаты поэтапной и итоговой аттестации (в т.ч. и с использование тестирования), итоговая аттестация – защита письменных квалификационных работ, выполнение квалификационных работ на присвоение разряда, экзамены. |
| ПК 3.2.  Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования | Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд |
| ПК 3.5.  Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы | Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд |
| ПК 3.6.  Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок | Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд |
| ПК 3.7.  Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов | Освоение работ машинист тесторазделочных машин 2-4 разряд |

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. | Отчеты о выполнении творческих и исследовательских работ в рамках работ профессиональной деятельности, выполнение творческих работ и исследовательских проектов по интересам, портфолио учащегося (сертификаты, грамоты, призовые места в конкурсах, общественная активность, участие в самоуправлении, общественных делах, подтвержденные документами).  Результаты диагностики личного развития и педагогического наблюдения. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| ОК 5.  Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач. |
| ОК 6.  Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Развитие коммуникативных качеств личности. |
| ОК 7.  Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Готовность к выполнению воинской обязанности. |

1. [↑](#footnote-ref-2)