

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 02. РАЗДЕЛКА ТЕСТА

Рассмотрено
на заседании МОПСОП
Протокол № 9 от 16.05.2023 г.
Председатель МО
_____Л.И. Григорьева

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):

Белякова Оксана Алексеевна, преподаватель, первая квалификационная категория.

Рецензент: (от работодателя)

_____ (место работы) (занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№32

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. РАЗДЕЛКА ТЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы в соответствии с ФГОС по профессии ОППО 16472 Пекарь. Разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16472 «Пекарь» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ПКРС: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
	У. 2	проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
	У. 3	придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
	У. 4	работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
	У. 5	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
	У. 4	смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
	У. 5	контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
	У. 6	производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
	У. 7	устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
	У. 8	обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
Знать		
	З. 1	устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
	З. 2	ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
	З. 3	массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
	З. 4	способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
	З. 5	порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
	З. 6	рецептуры приготовления смазки;
	З. 7	приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
	З. 8	режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
	З. 9	причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
	З. 10	устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
	З. 11	правила безопасного обслуживания оборудования
Практический опыт		
	П.2.1	деления теста вручную;
	П.2.2	формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
	П.2.3	работы на тестоделительных машинах;
	П.2.4	работы на машинах для формования тестовых заготовок;
	П.2.5	разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
	П.2.6	настройки и регулирования режимов работы оборудования;
	П.2.7	устранения мелких неполадок оборудования

Формируемые компетенции		
	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 08	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ОК 010	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ОК 011	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ПК 2.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
	ПК 2.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
	ПК 2.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста
	ПК 2.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
	ПК 2.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
	ПК 2.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
	ПК 2.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки

1.3. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

ПК 2.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 2.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 2.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 2.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 2.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 2.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 2.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 384 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 24 часа

Всего занятий часов:

Теоретического обучения 28 часов;

Лабораторные занятия 92 часов;

Практика 240 часов;

учебная практика 90 часов;

производственная практика 150 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК.01- ОК11	МДК.02.01 Технология и деление теста формирование тестовых заготовок	72	60	46		12			
ПК 2.1-ПК 2.7 ОК.01- ОК11	МДК.02.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	72	60	46		12			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	240						90	150
	Всего:	384	120	92		24		90	150

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс	2 курс	Всего часов
	2 семестр	3 семестр	
Объем образовательной нагрузки	144	*	144
учебная нагрузка обучающегося (всего)	120	*	24
во взаимодействии с преподавателем <i>(всего)</i>	120	*	120
в том числе:			
теоретического обучения	28	*	28
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	32	*	32
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	14	*	14
учебная практика	90	*	90
производственная практика	90	60	150
Самостоятельная работа обучающегося	24	*	24
Промежуточная аттестация в форме			

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02 Разделка теста

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
МДК 02. 01 технологии деления теста, формование тестовых заготовок								
Тема 1.1. Деление и Округливание кусков теста	1	Содержание учебного материала Понятие разделки теста. Деление теста на куски. Округливание кусков теста.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	6 1	* 3.1 3.2 У.1	* ОК 1	** 1	
	2	Содержание учебного материала Округливание кусков теста.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1	
	3	Практическое занятие №1 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П1	ОК 1	2	ПЗ
	4	Практическое занятие №2 Расчет массы тестовой заготовки.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П1	ОК 1	2	ПЗ
	5	Самостоятельная работа обучающегося №1 Ознакомление с тестоделительными машинами различного типа. Принцип работы. Правила техники безопасности. Заполнение таблицы	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01	1	

	6	Самостоятельная работа обучающегося №2 Ознакомление с тестоокруглительными машинами различного типа. Принцип работы. Правила техники безопасности. Заполнение таблицы.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	OK1 OK3 OK4 П 1 П.5 ПК.01	1	
Тема 1.2 Виды расстоек тестовых заготовок	7	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1	OK 1 OK2	1	
		Предварительная расстойка тестовых заготовок. Окончательное формование тестовых заготовок. Окончательная расстойка тестовых заготовок						
	8	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1	OK 1 OK2	1	
		Окончательная расстойка тестовых заготовок						
	9	Самостоятельная работа обучающегося №3 Ознакомление со шкафом предварительной расстойки	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	OK1 OK3 OK4 П 1 П.5 ПК.01	1	
10	Самостоятельная работа обучающегося №4 Ознакомление со шкафом предварительной расстойки. Принцип работы. Правила техники безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	OK1 OK3 OK4 П 1 П.5 ПК.01	1		
11	Самостоятельная работа обучающегося №5 Ознакомление с тестораскаточная машина. Принцип работы.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока:	1	3.1 3.2 3.5 3.8	OK1 OK3 OK4 П 1	1		

			самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная		3.9 У1 У2 У3	П.5 ПК.01		
	12	Самостоятельная работа обучающегося №6 Ознакомление с тестораскаточными машинами. Правила техники безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01	1	
Тема 1.3. Разделка теста формового и подового хлеба	13	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1 У2	ОК 1 ОК2	1	
		Разделка теста для формового хлеба.						
	14	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1 У2	ОК 1 ОК2	1	
		Разделка теста для формового хлеба, подового хлеба.						
	15	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления формового хлеба	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П1	ОК 1 ОК2 ОК3	2	ПЗ
16	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления подового хлеба	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П1	ОК 1 ОК2 ОК3	2	ПЗ	
17-18 19-20	Лабораторное занятие №1 Приготовление и разделка теста для формового хлеба, подового хлеба.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическое занятие	4	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01	2		

					V2 V3			
	21	Самостоятельная работа обучающегося №7 Ознакомление с установкой ультрамикс-630. Принцип работы. Правила техники безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	OK1 OK3 OK4 П 1 П.5 ПК.01	1	
	22	Самостоятельная работа обучающегося №8 Ознакомление расстойно печными агрегатами. Принцип работы. Правила техники безопасности	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	OK1 OK3 OK4 П 1 П.5 ПК.01	1	
Тема 1.4 Разделка булочных изделий	23	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1 У2	OK 1 OK2	1	
		Разделка теста для булочных изделий.						
	24	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 У.1 У2 У3	OK 1 OK2	1	
		Разделка теста для булочных изделий.						
25	Практическое занятие №5 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления плетенок булочек	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4	1	ПЗ	
26	Практическое занятие №6 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления батончиков	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4	1	ПЗ	

		разнообразной формы						
	27,28 29,30	Лабораторное занятие № 2 Приготовление, разделка булочных изделий.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01	2	ЛЗ
	31,32 33,34	Лабораторное занятие № 3 Приготовление, разделка батончиков, плетенок.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01	2	ЛЗ
	35	Самостоятельная работа обучающегося № 9 Собрать информацию об булочных изделиях сделать презентацию.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01	1	
	36	Самостоятельная работа обучающегося № 10 Собрать информацию об булочных изделиях сделать презентацию	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01	1	
Тема 1.5 Разделка сдобных изделий	37	Содержание учебного материала Разделка теста для сдобных изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов для отделки сдобных изделий, крошки, крема, заварного теста, помады, яичной смазки	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 У.1 У2 У3	ОК 1 ОК2	1	

	38	Содержание учебного материала Приготовление отделочных полуфабрикатов для отделки сдобных изделий, крошки, крема, заварного теста, помады, яичной смазки	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 У.1 У2 У3	ОК1 ОК2	1	
	39	Практическое занятие №7 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления сдобных булочек.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П1	ОК1 ОК2 ОК3	2	
	40	Практическое занятие № 8 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления сдобных булочек.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие.	1	3.5 3.6 У.1 П1	ОК1 ОК2 ОК3	2	
	41,42 43,44	Лабораторное занятие № 4 Приготовление, разделка сдобных булочек	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П1 П.5 ПК.01	2	
	45,46 47,48	Лабораторное занятие № 5 Приготовление, разделка булочек в виде плюшек, рулетов с различными начинками.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 П1 П.5 ПК.01 ПК03	2	
	Тема 1.6	49	Содержание учебного материала	Усвоение новых	1	3.1	ОК1	1

Разделка теста для слоеных изделий		Разделка теста для слоеных изделий	знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4	OK2 OK4		
	50	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4	OK 1 OK2 OK4	1	
		Разделка теста для слоеных изделий круасаны, слойка с повидлом и штрузельной крошкой.						
	51	Практическое занятие № 9 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления слоеных изделий.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4	2	ПЗ
	52	Практическое занятие № 10 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления слоеных изделий язык ушки	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4	2	ПЗ
	53,54 55,56	Лабораторное занятие № 6 Приготовление, разделка слоеных изделий.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	OK1 OK3 OK4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03	2	ЛЗ
57	Самостоятельная работа обучающихся № 11 Собрать информацию об слоеных	Тип урока: урок применения знаний, умений.	1	3.1 3.2 3.5	OK1 OK3 OK4	1		

		изделиях, сделать презентацию.	Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.		3.8 3.9 У1 У2 У3	П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	58	Самостоятельная работа обучающихся № 12 Собрать информацию об слоеных изделиях с различными начинками, сделать презентацию.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03	1	
Тема 1.7 Разделка теста для любительских изделий	59	Содержание учебного материала Разделка для любительских изделий .	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У5	ОК 1 ОК2 ОК4	1	
	60	Содержание учебного материала Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	ОК 1 ОК2 ОК4	1	
	61	Практическое занятие № 11 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления Любительских изделий.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4	2	ПЗ
	62	Практическое занятие № 12 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4	2	ПЗ

		сырья для приготовления Любительских изделий.						
	63,64 65,66	Лабораторное занятие № 7 Приготовление, разделка любительских изделий.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03	2	ЛЗ
	67	Практическое занятие № 13 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Взаимозаменяемость сырья	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4	2	ПЗ
	68	Практическое занятие № 14 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Взаимозаменяемость сырья	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4	2	ПЗ
	69,70 71,72	Лабораторное занятие № 8 Приготовление, разделка изделий из замороженных полуфабрикатов.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03	2	ЛЗ
		Всего		72				
МДК 02.02 Технологи я разделки мучных кондитерских изделий								
Раздел2 Технологии разделки различных видов печенья.				10				
Тема 2.1	1	Содержание учебного материала	Усвоение новых	1	3.1	ОК 1	1	

Разделка сахарного печенья затыжного сдобного печенья.		Классификация, и ассортимент различных видов теста. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. требования к качеству, условия и сроки хранения Разделка сдобного, затыжного, сахарного печенья	знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4	OK2 OK4		
	2	Содержание учебного материала Разделка сдобного, затыжного, сахарного печенья	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4	OK 1 OK2 OK4	1	
	3	Практическое занятие № 15 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4	2	ПЗ
	4	Практическое занятие № 16 Расчет необходимого количества сырья для приготовления сдобного, сахарного, затыжного печенья.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4	2	ПЗ
	5,6 7,8	Лабораторное занятие № 9 Приготовление, разделка сдобного, сахарного печенья.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	OK1 OK3 OK4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03	2	ЛЗ
	9	Самостоятельная работа обучающегося №13 Подготовить доклад на тему	Тип урока: урок применения знаний, умений.	1			1	

		разновидности сдобного, сахарного.	Метод урока: самостоятельная работа.					
	10	Самостоятельная работа обучающегося №14 Подготовить доклад на тему разновидности сахарного, затыжного печенья	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1			1	
Тема 2.2 Разделка сахарного печенья затыжного сдобного печенья.	11	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1	OK 1 OK2 OK4	1	
		Классификация, и ассортимент различных видов теста. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. требования к качеству, условия и сроки хранения Разделка сдобного, затыжного, сахарного печенья			3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У7			
	12	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1	OK 1 OK2 OK4	1	
		Разделка сдобного, затыжного, сахарного печенья			3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У7			
	13	Практическое занятие № 17 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4	2	ПЗ
	14	Практическое занятие № 18 Расчет необходимого количества сырья для приготовления сдобного, сахарного, затыжного печенья.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4	2	ПЗ
	15,16 17,18	Лабораторное занятие № 10 Приготовление, разделка сдобного, сахарного печенья.	Урок применения знаний и отработка профессиональных	4	3.1 3.2 3.5	OK1 OK3 OK4	2	ЛЗ

			навыков и умений. Практический		3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	19	Самостоятельная работа обучающегося №15 Подготовить доклад на тему разновидности сдобного, сахарного.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1			1	
	20	Самостоятельная работа обучающегося №16 Подготовить доклад на тему разновидности сахарного, затяжного печенья	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1			1	
Тема 2.3 Разделка печенья крекер, галет	21	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4	ОК 1 ОК2 ОК4	1	
		Разделка разных видов печенья крекер ,галеты						
	22	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4	ОК 1 ОК2 ОК4	1	
		Разделка разных видов печенья галет						
	23	Практическое занятие № 19 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4	2	ПЗ

	24	Практическое занятие № 20 Расчет необходимого количества сырья для приготовления печенья галеты, крекер	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	ОК1 ОК2 ОК4	2	ПЗ
	25,26 27,28	Лабораторное занятие № 11 Приготовление, разделка печенья крекер, галет.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П1 П.5 ПК.01 ПК03	2	ЛЗ
	29	Самостоятельная работа обучающегося № 17 Собрать информацию об истории происхождения печенья галет.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П1 П.5 ПК.01	1	
	30	Самостоятельная работа обучающегося № 18 Собрать информацию об истории происхождения печенья крекеры	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П1 П.5 ПК.01	1	
Тема 2.4 Разделка изделий из песочного теста	31	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4	ОК1 ОК2 ОК4	1	
		Разделка песочного печенья. Печенье песочно- выемное.						
	32	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с	1	3.1 3.2 3.3	ОК1 ОК2 ОК4	1	
		Разделка песочного печенья. песочно отсадочное						

			демонстрацией наглядных пособий		3.5 У.1 У2 У3 У4			
	33	Практическое занятие № 21 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4	2	ПЗ
	34	Практическое занятие № 22 Расчет на взаимозаменяемость сырья. Решение ситуационных задач.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4	2	ПЗ
	35,36 37,38	Лабораторное занятие №12 Приготовление, разделка печенья песочного	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03	2	ЛЗ
	39	Самостоятельная работа обучающегося №19 Виды взбивальных машин, миксеров. Принцип работы. Техника безопасности .	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01	1	
	40	Самостоятельная работа обучающегося №20 Виды взбивальных машин. Принцип работы. Техника безопасности .	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01	1	
	41	Содержание учебного материала	Усвоение новых	1	3.1	ОК 1	1	

		Разделка кексов. кекса столичного, творожного. Разделка бисквитного теста	знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У6	OK2 OK4 OK5		
	42	Содержание учебного материала Разделка кексов. кекса столичного, творожного. Разделка бисквитного теста	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У6	OK 1 OK2 OK4 OK5	1	
	43	Практическое занятие.№ 23 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания Расчет необходимого количества сырья для приготовления кексов	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4	2	ПЗ
	44	Практическое занятие № 24 Расчет необходимого количества сырья для приготовления кексов	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4	2	ПЗ
	45,46 47,48	Лабораторное занятие.№ 13 Приготовление, разделка кексов песочного столичного, творожного	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	OK1 OK3 OK4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03	2	ЛЗ
	49,50 51,52	Лабораторное занятие № 14 Приготовление, разделка бисквитного теста	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений.	4	3.1 3.2 3.5 3.8	OK1 OK3 OK4 П 1	2	ЛЗ

			Практический		3.9 У1 У2 У3 У4 У5	П.5 ПК.01 ПК03		
	53	Самостоятельная работа обучающегося № 21 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01	1	
	54	Самостоятельная работа обучающегося № 22 Расчет необходимого количества сырья для приготовления бисквитных рулетов	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01	1	
Тема 2.5 Разделка пряничных изделий	55	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У6	ОК 1 ОК2 ОК4 ОК5	1	
		Разделка изделий из пряничного теста.						
	56	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У6	ОК 1 ОК2 ОК4 ОК5	1	
Разделка пряников, коврижек								
	57	Практическое занятие №25 Работа со сборником рецептов	Закрепление и совершенствование	1	3.5 3.6	ОК 1 ОК2	2	ПЗ

		мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.	знаний и умений. Практическое занятие		У.1 П2	ОК4		
	58	Практическое занятие №26 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пряников	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	1	3.5 3.6 У.1 П2	ОК1 ОК2 ОК4	2	ПЗ
	59,60 61,62	Лабораторное занятие № 15 Приготовление, разделка изделий из пряничного теста	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 П1 П.5 ПК.01 ПК03		ЛЗ
	63	Самостоятельная работа обучающегося № 23 Собрать информацию об истории происхождения пряников. Сделать презентацию.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П1 П.5 ПК.01	1	
	64	Самостоятельная работа обучающегося № 24 Собрать информацию об истории происхождения пряников. Сделать презентацию.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа.	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П1 П.5 ПК.01	1	
Тема 2.6 Разделка изделий из слоеного	65	Содержание учебного материала Разделка изделий слоеного пресного теста	Усвоение новых знаний. Лекция с	1	3.1 3.2 3.3	ОК1 ОК2 ОК4	1	

пресного теста			демонстрацией наглядных пособий		3.5 У.1 У2 У3 У6	OK5		
	66	Содержание учебного материала Разделка языков и ушек	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У6	OK 1 OK2 OK4 OK5	1	
	67	Практическая работа №27 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4	2	ПЗ
68	Практическая работа №28 Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из слоеного пресного теста	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	1	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4	2	ПЗ	
	69,70 71,72	Лабораторное занятие № 16 Приготовление, разделка изделий из слоеного пресного теста	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	OK1 OK3 OK4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03	2	
		Всего		72				
		Итого по программе		144				
Учебная практика Виды работ: Ознакомление с рабочими местами на производстве. Организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Правила разделки теста для хлебобулочных изделий.				90				

<p>Разделка теста для формового хлеба из пшеничной муки. Разделка теста для формового хлеба из ржано-пшеничной муки. Разделка теста для подового хлеба. Деление теста на куски вручную. Разделка теста для булочных изделий из пшеничной муки. Приемы разделки теста для сдобных изделий. Разделки теста для булочных изделий, формования изделий батониров Особенности формования плетеных изделий, разделка теста для плетеных изделий. Особенности формования пирожков, кулебяк и фигурных изделий. Особенности разделки теста для сдобных изделий. Особенности разделки слоеных изделий, слоение теста, формы изделий из слоеного теста Ассортимент любительских изделий, операции разделки теста для любительских изделий. Разделка теста для кексов и куличей. Разделка пряничного теста для пряников и коврижек. Разделка песочного теста для печенья и кексов. Разделка бисквитного теста для рулета, пирогов, печенья. Дифференцированный зачет</p>					
<p>Производственная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Ознакомление с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Разделка теста для формового хлеба из пшеничной муки. Разделка теста для формового хлеба из ржано-пшеничной муки. Разделка теста для подового хлеба. Разделка теста для подового хлеба. Деление теста на куски вручную. Разделки теста для подового хлеба на линии для формования подового хлеба. Разделка теста для булочных изделий из пшеничной муки . Приемы разделки теста для сдобных изделий. Приемы разделки теста для сдобных изделий на поточно-механизированных линиях. Разделки теста для булочных изделий. Разделки теста для булочных изделий. Формования изделий батонобразной формы на поточно-механизированных линиях. Особенности разделки теста для сдобных изделий Особенности разделки теста для сдобных изделий Особенности формования плетеных изделий. Разделка теста для плетеных изделий Особенности формования пирожков. Особенности формования кулебяк. Особенности формования фигурных изделий. Особенности разделки слоеных изделий, слоение теста.</p>	150				

Дифференцированный зачет						
		Всего по программе		384		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля;
- плакаты «Приготовление дрожжевого теста опарным способом», «Приготовление дрожжевого теста безопасным способом», «Приготовление слоеного пресного теста», «Приготовление заварного теста», «Приготовление песочного теста».

- технологические схемы. Приготовление дрожжевого теста опарным способом», «Приготовление дрожжевого теста безопасным способом», «Приготовление слоеного пресного теста», «Приготовление заварного теста», «Приготовление песочного теста».

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные, электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шокофризер, льдогенератор.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки.

Механическое оборудование:

тестомес, взбивальная машина, миксер, куттер, мясорубка.

Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста, жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница, гриль – саломандра, микроволновая печь.

Вспомогательное оборудование:

стеллаж, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырех-секционная, производственный стол с деревянной поверхностью со шкафчиками, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, производственный стол с ящиками, полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, моечная ванна

- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора, скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные)

для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пила (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые., силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, термометр инфракрасный, делитель торта, подносы, подложки для тортов (деревянные), темперирующая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка.

Расходные материалы:

бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

3. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5. - М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов

Журналы:

1. Журнал «Питание и общество».

2. Журнал «Гастроном».

3. Журнал «Кулинарный практикум».

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете. Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

На обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии **16472 Пекарь** поступают лица, **окончившие специальные (коррекционные)** образовательные учреждения I- VIII вида.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения

относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого – медико – педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация 16472 Пекарь **2 разряда**.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p>	<p>Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и 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; 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 деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p>	<p>Тестирование, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач; Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Оценка выполнения «профессиональных диктантов» Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	<p>работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования</p>	
<p>ПК 2.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p>	<p>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; 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 деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования</p>	<p>Тестирование, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач; Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Оценка выполнения «профессиональных диктантов» Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>

	<p>тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования</p>	
<p>ПК 2.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p>	<p>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; 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 деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования</p>	<p>Тестирование, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач; Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Оценка выполнения «профессиональных диктантов» Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>
<p>ПК 2.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p>	<p>Работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности</p>	<p>Тестирование, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p>

	<p>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; 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 деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования</p>	<p>Оценка решения ситуационных задач; Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Оценка выполнения «профессиональных диктантов» Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>
<p>ПК 2.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p>	<p>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;</p>	<p>Тестирование, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач; Оценка процесса и результатов выполнения</p>

	<p>устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</p> <p>обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p> <p>устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p> <p>ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</p> <p>способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <p>порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</p> <p>рецептуры приготовления смазки;</p> <p>приемы отделки поверхности полуфабрикатов:</p> <p>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <p>причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</p> <p>устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</p> <p>правила безопасного обслуживания оборудования</p> <p>деления теста вручную;</p> <p>формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>работы на тестоделительных машинах;</p> <p>работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p> <p>устранения мелких неполадок оборудования</p>	<p>видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>
<p>ПК 2.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p>	<p>Обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p> <p>устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p> <p>ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</p> <p>способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <p>порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</p>	<p>Тестирование, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья,</p>

	<p>рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов;</p> <p>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <p>причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</p> <p>устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</p> <p>правила безопасного обслуживания оборудования деления теста вручную;</p> <p>формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>работы на тестоделительных машинах;</p> <p>работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p> <p>устранения мелких неполадок оборудования</p>	<p>материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>
<p>ПК2.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов</p>	<p>Обслуживать оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p> <p>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <p>причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</p> <p>устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</p> <p>правила безопасного обслуживания оборудования деления теста вручную;</p> <p>формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>работы на тестоделительных машинах;</p> <p>работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p> <p>устранения мелких неполадок оборудования</p>	<p>Тестирование, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p>