

Комитет образования и науки Курской области  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский государственный политехнический колледж»



Утверждаю

Директор ОБПОУ «КГПК»

О.И.Морозова

«29» июня 2018г.

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ 03 Разделка теста**

для профессии 19.01.04 Пекарь

Курск

2018

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года, № 799 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный №29657)

Разработчик: Сафонова Н.В., преподаватель ОБПОУ «КГПК».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ03 Разделка теста рассмотрена и одобрена на заседании П(Ц)К «Технология продовольственных продуктов»

Протокол № 10 от « 31 » мая 2018 г.  
Председатель П(Ц)К Сафонова Н. И. Петрова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ03 Разделка теста рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № 3 от « 21 » 06 2018 г.  
Председатель Методического Совета колледжа Толмачева И.Н. Толмачева

Заместитель директора по учебной работе Тарасова Н.Ю. Тарасова

## **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.03. Разделка теста.**

ПМ.03. Разделка теста входит в профессиональный учебный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь

### **Цели и задачи модуля.**

В результате освоения модуля обучающийся должен

#### **иметь практический опыт:**

- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования;

#### **уметь:**

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- 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.

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь в соответствии с ФГОС в части освоения основного вида деятельности (ВД): Разделка и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

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

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов 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).

### **Виды учебной работы и объем учебных часов.**

**Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля выделяется:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 299 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 99 часов;

учебной и производственной практики – 504 часа.

Изучение профессионального модуля завершается сдачей **экзамена квалификационного.**

### **Содержание ПМ.03. Разделка теста**

Раздел 1. Деление теста для хлебобулочных изделий

Раздел 2. Формование тестовых заготовок для хлебобулочных изделий

Раздел 3. Деление теста для мучных кондитерских изделий

Раздел 4. Формование теста для мучных кондитерских изделий.

Учебная практика.

Производственная практика.

Учебная практика проводится рассредоточено в мастерских колледжа.

Производственная практика – концентрированно на предприятиях города.

На повышение уровня закрепленных в ФГОС компетенций из вариативной части в программу ПМ 03. МДК 03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок введено 30 часов. МДК 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий – 42 часа.