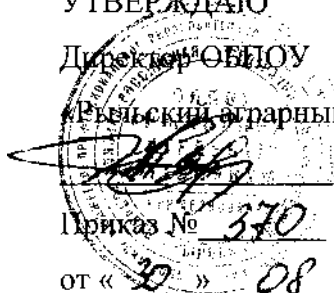


КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято на заседании  
педагогического совета техникума  
Протокол № 4 от 30.08.2019г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ  
«Рыльский аграрный техникум»  
 Харин А.В.  
Приказ № 370  
от « 30 » 08 20 19 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Разделка теста**

**ДЛЯ ПРОФЕССИИ:**

**19.01.04. Пекарь.**

2019год

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 **Разделка теста** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.04 Пекарь входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по направлению подготовки ППКРС.

Организация-разработчик: Корневский филиал областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Рыльский аграрный техникум».

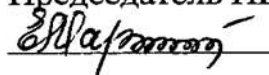
Разработчики: Карпенко Наталья Викторовна, преподаватель Корневского филиала ОБПОУ «Рыльский аграрный техникум».

Локтионова Елизавета Николаевна, мастер производственного обучения Корневского филиала ОБПОУ «Рыльский аграрный техникум».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 **Разделка теста** Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК УГ 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии»

Протокол № 1 от «30»008 2019г .

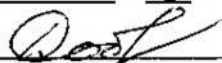
Председатель ПЦК


 Е.Ю. Марченко

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. .03 **Разделка теста**

Рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 1 от « 30 » 08 2019г.

Председатель методического совета  И.Н. Добрынина  
(подпись)

Заместитель директора по учебной работе  И.Н. Добрынина  
(подпись)

Методист   
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ03 Разделка теста

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.04 Пекарь укрупненная группа 19.00.00 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**ПМ 03 Разделка теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

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

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

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

**Уровень образования:** основное общее образование

**Опыт работы:** не требуется

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

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

**иметь практический опыт:**

- деления теста вручную;

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

**уметь:**

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

**знать:**

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;

- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования

### **1.3. Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **256 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -172 часа,  
из них

лабораторные работы – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;

учебной практики – 144 часа;

производственной практики-288 часов;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами деятельности (ВД): деление теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 3.1</b>	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
<b>ПК 3.2.</b>	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
<b>ПК 3.3.</b>	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
<b>ПК 3.4.</b>	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста
<b>ПК 3.5</b>	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
<b>ПК 3.6</b>	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
<b>ПК 3.7</b>	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем
<b>ОК 3.</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного исполнения профессиональных задач
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 6.</b>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 7.</b>	Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. 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 (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
							Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
	<i>МДК.03.01</i> Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	135	91	50	44	36	
ПК 3.1.	Раздел 1. Деление теста для хлебобулочных изделий	45	30	18	15	12	
ПК 3.2., 3.3.,3.4.	Раздел 2. Формование тестовых заготовок для хлебобулочных изделий	90	61	32	29	24	
	<i>МДК.03.02</i> Технологии разделки мучных кондитерских изделий	121	81	50	40	108	
ПК 2.1.	Раздел 1. Деление теста для мучных кондитерских изделий	30	20	12	10	36	
ПК 2.2., 2.3.,2.4.	Раздел 2. Формование теста для мучных кондитерских изделий	91	61	38	30	72	
	<b>Учебная практика</b>	144					
	Производственная практика	288					288
	<b>Всего:</b>	<b>688</b>	<b>172</b>	<b>100</b>	<b>84</b>	<b>144</b>	<b>288</b>