

Кировское областное государственное профессиональное образовательное  
автономное учреждение  
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам директора по УМР  
*О.В. Анкудович* Анкудович О.В.

«30» 08 2021 г.

**РАССМОТРЕНО**

на заседании ПЦК промышленных  
биотехнологий

Протокол № 1 от 27 августа 2021 г.  
*М.А. Копосова* Копосова М.А.

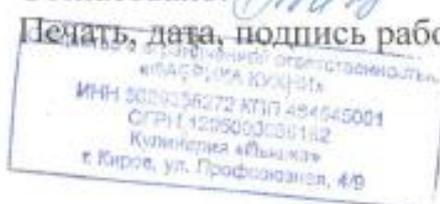
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**19.01.04 Пекарь**

**ПМ 03 Разделка теста**

Согласовано: *М.А. Копосова*

Печать, дата, подпись работодателя: *01.09.2021*



Киров 2021 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии среднего профессионального образования

**19.01.04 «Пекарь»**

**Организация:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

**Составители:**

Сигова Екатерина Алексеевна , мастер производственного обучения  
Копосова Мария Александровна,  
мастер производственного обучения высшей категории

**Согласовано:**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр. 4-5
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	5-8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	8-11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	12-13
<b>5. ПРИЛОЖЕНИЕ</b>	13-17

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 «Пекарь»**

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании, при профессиональной переподготовке.

## 1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика проводится в рамках ФГОС по МДК.03.01 **Технология деления теста, формование тестовых заготовок** МДК.03.02 **Технология разделки мучных кондитерских изделий** в 3, 4 семестрах в ПМ.03. «Разделка теста»

## 1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля «Разделка теста» по виду деятельности разделка теста для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Пекарь» И необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

**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.

**ОК4** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК5** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК6** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**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.

## 1.4. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности разделка теста.

**Обучающийся должен иметь практический опыт выполнения работ:**

- **ПО1** деления теста вручную;
- **ПО2** формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- **ПО3** работы на тестоделительных машинах;
- **ПО4** работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- **ПО5** разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- **ПО6** настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- **ПО7** устранения мелких неполадок оборудования;

**уметь:**

- **У1** делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- **У2** проводить предварительную (промежуточную) расстойку;

- У3 придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- У4 работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- У5 укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- У6 смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- У7 производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- У8 устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- У9 обслуживать дежеподъемо-опрокидыватель, тесто-делители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста

**знать:**

- З1 устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- З2 ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- З3 массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- З4 способы разделки различных видов теста песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов
- З5 порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- З6 рецептуры приготовления смазки;
- З7 приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
- З8 режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- З9 причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- З10 устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- З11 правила безопасного обслуживания оборудования.

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 174 часа.**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ03 «Разделка теста» по основному виду деятельности разделка теста, необходимых для последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессии./специальности «Пекарь»

**2.1. Тематический план и содержание учебной практики**

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.03 Разделка теста			
Раздел 1 Разделка дрожжевого теста	1. Обслуживание дежеподъемо-опрокидывателей, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста.	Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места при разделке и расстойке теста. Ознакомление с устройством, принципом действия и правилами эксплуатации дежеподъемо-опрокидывателей, тестоделителей, округлителей формующих машин, шкафов предварительной и окончательной расстойки тестовых заготовок.	6

	2. Разделка и расстойка теста для хлеба пшеничный подовой, формовой.	Деление теста на куски ручным способом, на тестоделительных машинах; придание шарообразной формы вручную, на округлительном оборудовании; формование; укладка сформованных полуфабрикатов на листы, в формы. Отделка изделий. Параметры: время, температура окончательной расстойки и определение готовности теста после расстойки перед выпечкой.	12
	3. Разделка и расстойка теста для батонных изделий.	Деление теста на куски ручным способом, на тестоделительных машинах; придание шарообразной формы вручную, на округлительном оборудовании; предварительная расстойка, формование; укладка сформованных полуфабрикатов на листы. Параметры: время, температура окончательной расстойки и определение готовности теста после расстойки перед выпечкой.	12
	4. Разделка и расстойка теста для батонных формовых изделий.	Деление теста на куски ручным способом, на тестоделительных машинах; придание шарообразной формы вручную, на округлительном оборудовании; предварительная расстойка, формование; укладка сформованных полуфабрикатов на листы, в формы. Отделка поверхности. Параметры: время, температура окончательной расстойки и определение готовности теста после расстойки перед выпечкой.	6
	5. Разделка и расстойка теста для плетёных изделий.	Деление теста на куски ручным способом, на тестоделительных машинах, округлительном оборудовании; предварительная расстойка, формование, укладывание сформованных полуфабрикатов на подготовленные листы, в формы. Отделка поверхности. Параметры: время, температура окончательной расстойки и определение готовности теста после расстойки перед выпечкой.	18
	6. Разделка и расстойка теста для ржано-пшеничного подового, формового хлеба.	Деление теста на куски ручным способом, на тестоделительных машинах, округлительном оборудовании; предварительная расстойка, формование, укладывание сформованных полуфабрикатов на подготовленные листы, в формы. Отделка поверхности. Параметры: время, температура окончательной расстойки и определение готовности теста после расстойки перед выпечкой.	6

	7. Разделка и расстойка теста для булочных изделий.	Деление теста на куски ручным способом, на тестоделительных машинах, округлительном оборудовании; предварительная расстойка, формование, укладывание сформованных полуфабрикатов на подготовленные листы, в формы. Отделка поверхности. Параметры: время, температура окончательной расстойки и определение готовности теста после расстойки перед выпечкой.	18
	8.Разделка и расстойка теста для сдобных мелкоштучных изделий	Деление теста на куски ручным способом, на тестоделительных машинах, округлительном оборудовании; предварительная расстойка, формование, укладывание сформованных полуфабрикатов на подготовленные листы, в формы. Отделка поверхности. Параметры: время, температура окончательной расстойки и определение готовности теста после расстойки перед выпечкой.	18
	9.Разделка и расстойка теста для высокорецептурных изделий.	Деление теста на куски ручным способом, на тестоделительных машинах, округлительном оборудовании; предварительная расстойка, формование, укладывание сформованных полуфабрикатов на подготовленные листы, в формы. Отделка поверхности. Параметры: время, температура окончательной расстойки и определение готовности теста после расстойки перед выпечкой..	18
	10.Разделка и расстойка теста для бараночных изделий.	Деление и формование теста механизированным способом, укладка на кассеты сформованных тестовых заготовок. Окончательная расстойка, ее параметры: время, температура и определение готовности теста после расстойки перед выпечкой.	6
	11.Разделка и расстойка теста для сухарных изделий.	Деление и формование сухарных плит механизированным способом, укладка на листы. Отделка поверхности. Окончательная расстойка, ее параметры: время, температура и определение готовности теста после расстойки перед выпечкой.	6
	12. Устранение дефектов тестовых заготовок.	Выявление и устранение возможных дефектов при разделке и расстойке полуфабрикатов. Виды брака при нарушении замеса теста, режимов разделки и расстойки .	6
	13. Работа с полуфабрикатами из замороженного теста.	Правила хранения замороженных полуфабрикатов. Размораживание (дефростация), разделка и расстойка полуфабрикатов.	6

		<b>Всего часов по теме</b>	<b>138</b>
Раздел 2 Разделка бездрожжевого теста	1.Разделка медового, пряничного теста.	Безопасные приемы труда и соблюдение личной гигиены и санитарии при разделке бездрожжевых тестов. Деление и формование теста ручным, механизированным способом на лепешки для тортов, пряничных изделий; укладка на подготовленные листы, в формы.	6
	2.Разделка бисквитного теста	Проведение разделки бисквитного теста в формы, на рулеты, корзинки, печенье.	6
	3.Разделка слоеного теста	Проведение разделки слоеного теста. Формование теста ручным способом для штучных изделий: слоенные трубочки, полоска, конвертик, печенье; для тортов. Укладка на подготовленные листы.	6
	4.Разделка песочного теста	Проведение разделки песочного теста. Формование теста ручным способом на лепешки для тортов, пирожных; корзиночки, печенье. Укладка сформованных тестовых заготовок на подготовленные листы.	6
	5.Разделка заварного теста.	Проведение разделки заварного теста. Формование методом отсадки на пирожные; разделка теста для тортов. Отсадка теста на оформительные элементы. Укладка сформованных тестовых заготовок на подготовленные листы.	6
	5.Разделка белково- воздушного теста.	Проведение разделки белково-воздушного теста на простые, фигурные меренги, на лепешки для тортов	3
	6. Дифференцированный зачет по ПМ03 «Разделка теста»		3
		Всего часов по теме	36
		Итого	<b>174</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1.Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется, расщедоточено на базовых предприятиях: ОАО «Булочно-кондитерский комбинат», ООО «Хлебозавод 5», и в учебной пекарне КОГПОАУ КТКПП.

Программа учебной практики проводится на рабочих местах базовых предприятий, во время которых студенты самостоятельно выполняют работы, характерные для профессии «Пекарь» в рамках освоения специальности «Пекарь-кондитер».

В процессе учебной практики занятия должны проводиться поэтапно, начиная с последовательной многократной обработки постоянно усложняющихся действий и приемов.

На предприятиях есть отделения по разделке теста. Имеется специальное оборудование для разделки различных видов теста. Для контроля сырья и готовой продукции, а также для проведения органолептических и физико-химических анализов на предприятиях имеются лаборатории.

Обучение на базовых предприятиях ведется с использованием новых видов оборудования, новых технологий, передовых методов труда, с применением различных методов и форм обучения и организации труда с учетом реальных возможностей базовых предприятий и степени подготовленности студентов.

### **Оборудование рабочих мест:**

- просеиватель;
- печь ХПЭ-70;
- печь «Муссон-ротор»;
- машина тестоделительная «Восход ТД-2»;
- шкаф расстойный электрический «Бриз-122»;
- дежеопроектировщик ДО-3;
- ванна моечная двухсекционная;
- вагонетки лотковые;
- тестомесильная машина «Прима140» с подкатной дежой;
- столы технологические;
- элеватор;
- автовесы;
- вытяжное устройство с пароконвектоматом;
- душ для мытья внутренней поверхности камеры;
- противни плоские хромированные;
- чаны для заварки;
- шкаф стерилизатор для обработки инвентаря;
- сушильный стеллаж;
- лоток хлебный;
- тележка складная;
- короб для транспортировки муки;
- сбивальная машина «Стар микс 152»;
- тестораскаточная машина для слоёного теста;
- холодильный шкаф;
- ларь холодильный;
- тестоокруглитель «Восход-ТО-5»
- тестозакаточная машина «Восход-ТЗ-3М»;
- тележка «шпилька»;
- кондитерский инвентарь (насадки, мешки);
- порционные весы;
- шкаф предварительной расстойки «Бриз плюс»;
- заварочная машина «ХЗМ-50»;
- формы хлебные;
- электрическая плита 2-х комфорочная «ЭП-2»;
- форма для бисквита;
- стеллаж для инвентаря.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения:**

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2015. Гриф Минобр.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2015. - 304 с. Гриф Минобр.
3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.
4. Калачев м. В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 288 с. Гриф Минобр.
5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М. : Мастерство. 2014.- 320 с. Гриф Минобр.
6. Медведев Г. М. Технология и оборудование макаронного производства.—М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013. Гриф Минобр.
7. Пашенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2015 – 389 с. Гриф Минобр.

8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
9. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пашенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. \_М.: КолосС, 2014. – 215 с. Гриф Минобр.
10. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
11. Пучкова Л. И., Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2013. – 559 с. Гриф Минобр.
12. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР- М.: Колос, 2013. Гриф Минобр.
13. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия. Гриф Минобр.
14. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.
15. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
16. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.
17. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2014. Гриф Минобр.
18. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учеб.-справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд-во, 2014. Гриф Минобр.

Дополнительные источники:

1. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2011. – 480 с.
2. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 1 2012.
3. Драгилев, АЖ Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учеб.», 2012. - 368 с.: ил.
4. Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2011. – 72 с.
5. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.- СПб.: ГИОРД, 2009.
6. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.-СПб.: ГИОРД, 2001.
7. Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2014.
8. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2010.
9. Рабочий адаптированный учебник по дисциплине Технология и организация хлебопекарного производства [Текст] / Г. П. Исаева. - Саратов: ФГОУ СПО "Саратовский финансово-технологический техникум".
10. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2001.
11. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2000.
12. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2000.
13. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. \_ М., 2005.

Периодические издания

1. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность».
  2. Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»
  3. Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса
- Internet ресурсы:
1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal\\_page.html](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html)
  2. Сайт журнала «Хлебопек» [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)
  3. Сайт хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>
  4. Сайт колледжа <http://www.sarfit.ru/>
  5. Интернет ресурсы: [kuking.net](http://kuking.net)  
[hlebopechka.ru](http://hlebopechka.ru)

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации данной программы учебная практика проводится на базовом предприятии: ОАО «Булочно-кондитерский комбинат», ООО «Хлебозавод 5», и в учебной пекарне КОГПОАУ КТКПП.

Продолжительность одного занятия учебной практики - **6 часов**.

Группа делится на две подгруппы в соответствии с Положением об учебной практике.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

Результаты обучения (освоенные практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</b> 1.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 1.2 Производит деление теста на куски в ручную и с помощью тестоделительных машин в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;</p>	<p>1.1 – 5.2: Сопоставление результатов формализованного наблюдения за деятельностью с эталоном.</p>
<p><b>2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</b> 2.1 Производит формование тестовых заготовок в ручную в соответствии с технологической инструкцией; 2.1Производит формование тестовых заготовок с применением формующего оборудования в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;</p>	
<p><b>3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</b> 3.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 3.2 Производит разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста, в соответствии с технологией приготовления</p>	
<p><b>4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</b> 4.1 Разделяет полуфабрикаты из замороженного теста в соответствии с технологией приготовления;</p>	
<p><b>5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</b> 5.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 5.2Производит укладку сформованных полуфабрикатов в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда</p>	
<p><b>6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</b> 6.1Проверяет техническую готовность</p>	

<p>оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда</p>	<p>деятельности с эталоном.</p>
<p><b>7. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</b>          6.1 Проверяет техническую готовность оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда.</p>	<p>Дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

**ПРИЛОЖЕНИЯ:**

1. График прохождения учебной практики
2. Матрица формирования ПК
3. График перемещения по рабочим местам
4. Перечень учебно-производственных работ
5. Дневник учебной практики

**График прохождения учебной практики**

В соответствии с рабочим учебным планом учебная практика по ПМ.03. проводится в 3 семестре с 1 недели по 16 неделю

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Практические занятия	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		
Дифференцированный зачет																		

В 4 семестре 2 курса с 20 недели по 33 неделю.

	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	
Практические занятия	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	3											
Дифференцированный зачет												3											

Согласно графику перемещения по рабочим местам (прилагается) студенты отрабатывают умения и навыки по разделке теста.

**МАТРИЦА  
ФОРМИРОВАНИЯ ПК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 03  
«Разделка теста»**

ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ/ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	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 в 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.
Обслуживание дежеподъемо-опрокидывателей, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста.	*	*		*		*	*
Деление теста на куски заданной массы, придавать им определенную форму;	*	*	*			*	
Проведение предварительной (промежуточной) расстойки;							*
Придание окончательной формы тестовым заготовкам;							*
Работать с полуфабрикатами из замороженного теста;	*	*		*	*	*	
Укладывание сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы;				*	*		
Смазывание и отделявание поверхности полуфабрикатов, контролирование качества окончательной расстойки полуфабрикатов;			*	*			*
Производство разделки мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;	*	*	*		*		
Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами;	*	*	*	*	*		15

**График перемещения по рабочим местам  
I подгруппы группы №  
по освоению ПМ.03. «Разделка теста»**

	Ф.И.	График перемещения по рабочим местам							
		Деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	Формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	Разделка полуфабрикаты из мороженого теста.	Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	Обслуживание оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	Д/зачет
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									
11.									
12.									
13.									
14.									

**График перемещения по рабочим местам  
II подгруппы группы №  
по освоению ПМ.3. «Разделка теста»**

	Ф.И.	График перемещения по рабочим местам							
		Деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	Формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	Разделка полуфабрикаты из мороженого теста.	Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	Обслуживание оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок.	Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	Д/зачет
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									
11.									
12.									
13.									
14.									

## Перечень учебных работ

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока учебной практики	Объем часов
ПМ.03Разделка теста		<b>174</b>
Раздел 1 Разделка дрожжевого теста		<b>138</b>
	1. Обслуживание дежеподъемо-опрокидывателей, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста.	6
	2. Разделка и расстойка теста для хлеба пшеничный подовой, формовой.	12
	3. Разделка и расстойка теста для батонных изделий.	12
	4. Разделка и расстойка теста для батонных формовых изделий.	6
	5.Разделка и расстойка теста для плетёных изделий.	18
	6. Разделка и расстойка теста для ржано-пшеничного подового, формового хлеба.	6
	7. Разделка и расстойка теста для булочных изделий.	18
	8.Разделка и расстойка теста для сдобных мелкоштучных изделий	18
	9.Разделка и расстойка теста для высокорецептурных изделий.	18
	10.Разделка и расстойка теста для бараночных изделий.	6
	11.Разделка и расстойка теста для сухарных изделий.	6
	12. Устранение дефектов тестовых заготовок.	6
	13. Работа с полуфабрикатами из замороженного теста.	6
	Всего часов по теме	<b>138</b>
ПМ03.02 Разделка без дрожжевого теста		<b>36</b>
	1.Разделка медового, пряничного теста.	6
	2.Разделка бисквитного теста	6
	3.Разделка слоеного теста	6
	4.Разделка песочного теста	6
	5.Разделка белково-воздушного теста.	6
	6.Дифференцированный зачет по ПМ.03. «Разделка теста»	6
	Всего часов по теме	<b>36</b>
	Всего	<b>174</b>