Министерство образования и науки Краснодарского края

 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

**по профессии 19.01.04пекарь**

**2015**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено:на заседании учебно- методического объединения технологических специальностейПротокол № 1 от «\_\_\_» 08. 2015г.Председатель \_\_\_\_\_\_В.В. Григорьева |  | «Утверждаю» Директор ГБПОУ КК АТТС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.П.Буров «\_30\_\_\_» 08.2015г. |

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_1\_\_ от \_\_\_\_\_\_08.\_ 2015 г.

Рабочая программа по ПМ.03 Разделка теста разработана на основе ФГОС СПО, разработан на основе ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь (приказ Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 № 799 зарегистрирован Министерством юстиции рег.N 29657 от 20.08.2013), ПМ.03 Разделка теста.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик: Матвеева Е.В.преподаватель

ГБПОУ КК АТТС

Григорьева В.В мастер п/о

ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты :

\_\_\_\_\_\_ Н.С. Прусевич

 преподаватель

ГБОУ СПО АМТТ КК

квалификация по диплому

 инженер-технолог

ООО конд.дом«Фабрикантъ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.Ш. Абдулаева

директор

квалификация по диплому

инженер-технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. Паспорт программы профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста | 6 |
| 2. Результаты освоения профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста | 9 |
| 3. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста | 10 |
| 4. Условия реализации программы профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста | 1722 |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

**1.1.Область применения рабочей программы.**

Рабочая программа профессионального модуля является частьюпрограммы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав реализации сокращенных образовательных программ и профессиональной подготовке по профессии 19.01.04 Пекарь при наличии среднего (полного)

общего или профессионального образования без предъявления требований к опыту работы.

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

*- разделывать тесто для новых видов хлебобулочных изделий;*

*- разделывать новые виды мучных кондитерских изделий;*

**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;

*- способы разделки новых видов хлебобулочных изделий;*

*- новые виды тесторазделочного оборудования.*

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

всего - 574 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 515 часов, включая:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 119час;

 самостоятельной работы обучающегося - 59 часов;

 учебной -180час.

 производственной практики - 216 часов.

**2. Результаты освоения профессионального модуля**

**ПМ.03РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **приготовления теста**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 3.1. | Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин |
| ПК 3.2. | Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования |
| ПК 3.3. | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста |
| ПК 3.4. | Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста |
| ПК 3.5 | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы |
| ПК 3.6 | Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок |
| ПК 3.7 | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов |
| 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). |