

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Артинский агропромышленный техникум»

Рассмотрено и принято на
педагогическом совете
ГАПОУ СО «Артинский
агропромышленный техникум»
Протокол № 11
от « 31 » мар 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «Артинский
агропромышленный техникум»

В.И.Овчинников

« 31 » мар 2021 г.



Рабочая учебная программа

МДК.03.01 «Технология деления теста, формования тестовых заготовок»

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения -
программа профессиональной подготовки по профессии рабочего
16472 «Пекарь» для лиц с ОВЗ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология выпекания хлебо-булочных изделий.

1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа МДК.03.01 «Технология деления теста, формования тестовых заготовок» является частью адаптированной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь», входит в профессиональный курс, адаптированный цикл.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 16472 Пекарь.

Разделка теста и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных 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 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, 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

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Артинский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Щапова Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

Рекомендована педагогическим советом ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум». Протокол № _____ от «_____» _____ 20____ г.

1.2. Место дисциплины «МДК 03.01. «Технология деления теста, формования тестовых заготовок»

в структуре основной профессиональной адаптированной программы: МДК 03. 01.
Профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста:
- укладывать сформованные изделия 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
	В т. Ч
	практические занятия 30

:

Тематический план и содержание учебной дисциплины «МДК 03.01. «Технология деления теста, формования тестовых заготовок»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся. (если предусмотрены)		Количество часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение				
ТЕМА 1. Оборудование для разделки теста.	ПК 03.6. ПК 03.7.	1.1. Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования. Виды тесторазделочного оборудования. Устройство и принцип работы тестоделительного машин. Устройство и принцип работы тестоокруглительных машин. Устройство и принцип работы тестоформовочных машин. Безопасные условия труда на тестоделительном оборудовании.	10	
		Практические занятия. 1.Изучить устройство и принцип работы оборудования для разделки тестовых заготовок. Заполнить таблицу: «Устройство и принцип работы оборудования для разделки тестовых заготовок и расстойки теста».Изучение технической документации.	5	
Тема 2. Разделка и формование хлеба и хлебобулочных изделий.	ПК 03. 2 ПК 0 3.4.	2.1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий. 2.2. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента. Деление кусков теста по массе выпускаемого ассортимента изделий.. 2.3. Способы разделки различных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий. Понятие разделки теста. Разделка формового хлеба вручную и на тестоделительных машинах. Разделка теста и формование подового хлеба вручную и на тестоделительных машинах. Разделка теста и формование булочных изделий вручную и на тестоделительных машинах. Разделка теста и формование слоеных мелкоштучных изделий вручную и на тестоделительных машинах. Разделка теста и формование сдобных изделий вручную и на тестоделительных машинах. Формование изделий из замороженных теста.	15	

		Лабораторные работы: Определить массу кусков теста. Лабораторные работы: Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов.	2	
		Практические занятия: Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму. Проводить предварительную расстойку. Придавать окончательную форму тестовым заготовкам Работать с полуфабрикатами из замороженного теста	10	
Тема3. Окончательная расстойка тестовых заготовок.	ПК 03. 3. ПК 03.4.	Тема3.1.Рецептуры приготовления смазки. Требование к хлебным формам и кондитерским листам.Приготовление и применение смазки для кондитерских форм, листов.	2	
		Практические занятия: 1 Укладывать сформованные изделия на листы, платки, в формы 2 Смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов	5	
		Тема 3.2. Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы. Укладка полуфабрикатов на формы. Укладка полуфабрикатов на кондитерские листы Тема3.3. Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий. Способы регулирования режима температуры и влажности	5	
		Практические занятия Проводить различные способы расстойки полуфабрикатов для формового хлеба, батонов, Сдобных изделий.(в пекарне, учебной лаборатории кондитеров, кабинете пекарей). Составить отчеты проделанной работы.	8	
		Тема 3.4. Правила безопасного обслуживания оборудования. Безопасные условия труда перед началом работы и во время работы на оборудовании хлебопекарного и мучного кондитерского производства. Санитарные требования к оборудованию окончательной расстойки. Практические занятия Сдача зачетов по ТБ санитарии и гигиене труда	5	
			60	

следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине «Технология деления теста, формования тестовых заготовок», обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и практических заданий.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.			
Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением тестоделительных машин.			
Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.			
Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.			
Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов			

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса своей будущей профессией в процессе учебной деятельности, учебной практике.</p> <p>Активность, инициативность в процессе учебной деятельности, учебной и практики.</p>	<p>Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся на практических занятиях.</p> <p>Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся на учебной практике</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Правильная последовательность выполнения действий на практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами</p>	<p>Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся преподавателя на практических занятиях.</p> <p>Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Самостоятельность текущего и итогового контроля при выполнении работ в соответствии с технологическими процессами</p> <p>Анализ рабочей ситуации</p> <p>Корректировка выполняемых работ в пределах своих компетенций в соответствии с технологическими процессами</p> <p>Выполнение работ в срок и в соответствии с нормативами</p>	<p>Наблюдение преподавателем за самостоятельностью выполнения работ на практических занятиях.</p> <p>Самостоятельное заполнение обучающимися мануальных тестов при само- и взаимопроверке на учебной практике</p> <p>Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимся выполняемых работ на практических занятиях и на</p>

		учебной практике
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<p>Владение различными способами поиска информации, в том числе ресурсами сети Интернет; Адекватная оценка эффективности найденной информации</p> <p>Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач;</p> <p>Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.</p>	<p>Оценка и анализ выбранной информации</p> <p>Анализ списка литературы</p>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий, в том числе сети Интернет при оформлении докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы.	<p>Анализ докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы</p> <p>Оценка решения профессиональных задач</p>
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Активное взаимодействие с другими обучающимися в процессе учебной деятельности и практики</p> <p>Эффективное взаимодействие с преподавателями, работодателями</p> <p>Демонстрация навыков корпоративной культуры, толерантности, делового этикета в ходе учебной деятельности, учебной и производственной практики.</p> <p>Эффективное деловое общение</p> <p>Соблюдение правил трудовой</p>	Наблюдение преподавателя и мастера п/о

	дисциплины	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Обработка оборудования чистящими и моющими средствами Организация рабочего места Соблюдение санитарных правил в процессе работы в соответствии с СанПином 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания»	Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Участие в военных сборах (для юношей)	Анализ и оценка решения ситуационных задач Наблюдение преподавателя в ходе военных сборов (для юношей)

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

