

Министерство образования и молодежной политики  
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАССМОТРЕНО:**

На педагогическом совете  
ГАПОУ СО «ААТ»  
Протокол № 11  
«31» мая 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО  
«Артинский агропромышленный техникум»  
В.И. Овчинников/  
«31» мая 2021 г.  
Номер регистрации \_\_\_\_\_



---

**Рабочая учебная программа**

**МДК.03.02. «Технология разделки мучных кондитерских  
изделий»**

В рамках адаптированной профессиональной образовательной программы  
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего  
**16472 «Пекарь» для лиц с ОВЗ.**

п. Арти, 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.03.02 «Технология разделки мучных кондитерских изделий» 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):

Разделка теста и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК3.2 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 03.02. «Технология разделки мучных кондитерских изделий»**

в структуре основной профессиональной адаптированной программы: МДК 03. 02. Профессиональный цикл.

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

#### **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.

#### **знать:**

устройство и принцип работы тест разделочного 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 др.), полуфабрикатов, кексов;  
порядок укладки на листы платки и в формы;  
рецептура приготовления смазки;  
приёмы 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 130 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 130 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)	130
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	130

в том числе:

практические занятия  
*Промежуточная аттестация в форме*  
дифференцированный зачет

### 2. 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста
ПК3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК3.7	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)

**Тематический план и содержание учебной дисциплины «МДК 03.02. «Технология разделки мучных кондитерских изделий»**

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. Разделка дрожжевого теста(опарного, безопарного, слоеного).	ПК3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК3.4; ПК3.5; ПК3.6; ПК3.7 ОК1-7	Техника безопасности при разделке дрожжевого теста. Организация рабочего места. Основные операции разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; способы разделки различных видов теста (опарного, слоеного, безопарного), порядок укладки дрожжевого теста на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности дрожжевого теста режим расстойки дрожжевого теста для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов дрожжевого теста от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста	26	
		<b>Практические занятия.</b> Практические занятия. Производить разделку и формование мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема. Разделка теста для кексов, формование кексов. Разделка сдобного пресного теста и формование сочной. Разделка пряничного теста и формование пряников медовых. Разделка песочного теста и формование песочного печенья. Разделка пресного теста и формование хвороста. Формование бисквитного рулета.	35	
Тема 2. Разделка без дрожжевого теста: сдобного, вафельного,	ПК3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК3.4;	Техника без опасности при разделке бездрожжевого теста. Организация рабочего места. Основные операции разделки мучных кондитерских изделий из бездрожжевого	30	

песочного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального, воздушного.	ПКЗ.5; ПКЗ.6; ОК1-7	теста; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), порядок укладки бездрожжевого теста на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности бездрожжевого теста; причины дефектов бездрожжевого теста неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; правила безопасного обслуживания оборудования		
		Лабораторные работы: Определить массу кусков теста.	4	
		<b>Практические занятия:</b> Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму. Проводить предварительную расстойку. Придавать окончательную форму тестовым заготовкам Работать с полуфабрикатами из замороженного теста Разделка теста для галет и крекеров, формование галет и крекеров механизированным способом. Разделка теста для пряничных изделий, формование пряников. Разделка теста для кексов, формование кексов. Формование бисквитных рулетов. Разделка теста для ромовых баб и формование изделий. Разделка теста и формование изделий из дрожжевого сдобного теста. Разделка теста и формование изделий из бездрожжевого сдобного теста. Разделка теста и формование изделий из песочного теста. Разделка теста и формование изделий из пресного теста. Формование изделий из заварного теста.	35	
			130	

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 разделки мучных кондитерских изделий»**  
 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.

Результаты обучения (	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1.
ПК3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса своей будущей профессией в процессе учебной деятельности, учебной практике.  Активность, инициативность в процессе учебной деятельности, учебной и	Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся на практических занятиях.  Наблюдение мастера п/о за деятельностью



	практики.	обучающихся на учебной практике
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильная последовательность выполнения действий на практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами	Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся преподавателя на практических занятиях.  Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Самостоятельность текущего и итогового контроля при выполнении работ в соответствии с технологическими процессами  Анализ рабочей ситуации  Корректировка выполняемых работ в пределах своих компетенций в соответствии с технологическими процессами  Выполнение работ в срок и в соответствии с нормативами	Наблюдение преподавателем за самостоятельностью выполнения работ на практических занятиях.  Самостоятельное заполнение обучающимися мануальных тестов при само- и взаимопроверке на учебной практике  Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимся выполняемых работ на практических занятиях и на учебной практике
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение различными способами поиска информации, в том числе ресурсами сети Интернет; Адекватная оценка эффективности найденной информации  Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач;	Оценка и анализ выбранной информации  Анализ списка литературы

	Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	
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.	Анализ докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы  Оценка решения профессиональных задач
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Активное взаимодействие с другими обучающимися в процессе учебной деятельности и практики  Эффективное взаимодействие с преподавателями, работодателями  Демонстрация навыков корпоративной культуры, толерантности, делового этикета в ходе учебной деятельности, учебной и производственной практики.  Эффективное деловое общение  Соблюдение правил трудовой дисциплины	Наблюдение преподавателя и мастера п/о
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

<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Участие в военных сборах (для юношей)</p>	<p>Анализ и оценка решения ситуационных задач</p> <p>Наблюдение преподавателя в ходе военных сборов (для юношей)</p>
---	--	--

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Требования к материально-техническому обеспечению.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

Рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, тестомесильная машина, расстоечный шкаф, ножи, шкаф пекарский, электроплита, противни, машина для просеивания муки, холодильный шкаф, инвентарь, инструменты и посуда

### Информационное обеспечение обучения:

#### Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2009.-304с.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.
4. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поляндова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.
5. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.
6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001
7. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.
8. Чижова К.Н., Шкваркина Т.Н., Запенина Н.В. и др. Технохимический контроль хлебопекарного производства. - М.: Пищевая промышленность, 1975. - 480 с.
9. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. и др. Биохимия растительного сырья. - М.: Колос, 1999 - 376 с.

**Дополнительные источники:**

1. Бутейкис Н. Г. Приготовление мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, Р. П. Кенгис. — М. : Экономика, 1969.
2. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.
3. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.
4. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.
5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.
6. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005.