

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № ____ от _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА
профессия 19.01.04 Пекарь



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.03 Разделка теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Таранова И.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.03 Разделка теста» рассмотрена на заседании ЦМК «ПКД»

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК «ПКД» _____ Е.В. Горченева

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.03 Разделка теста» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Методист _____ Я.А. Донченко

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия/организации

Подпись, должность, инициалы, фамилия

« _____ » _____ 20 ____ г.

МП

© Таранова И.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы 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. 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.

Опыт работы не требуется.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **Разделка теста** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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)

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ВД	Разделка теста

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.

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---

В рамках программы профессионального модуля обучающимися формируются Личностные результаты воспитания:

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	ЛР 15

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 170+216 часа

в том числе в форме практической подготовки 114+216 часа

Из них на освоение МДК – 114 часов

практики, в том числе учебная 72 часа

производственная – 144 часа

Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный по ПМ)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа
				Обучение по МДК					Практики		Консультации	
				Всего	В том числе							
					Промежут	Теоретического обучения	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10		11
ПК 3.1.-3.7. ОК 01-ОК 07	МДК.03.01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок	110	74	74	6	14	60				2	36
ПК 3.1.-3.7. ОК 01-ОК 07	МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	60	40	40	6		40				2	20
ПК 3.1.-3.7. ОК 01-ОК 07	Учебная практика, часов	72	72						72			
ПК 3.1.-3.7. ОК 01-ОК 07	Производственная практика, часов	144	144							144		
	Промежуточная аттестация Экзамен по ПМ											
	Всего:	170+216	114+216	114	12				72	144	4	56

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
МДК.03.01. Технология деления теста, формирования тестовых заготовок		110	
Раздел 1.Разделка теста для хлебобулочных изделий			
Тема 1.Разделка теста для хлебобулочных и сдобных изделий.	Содержание учебного материала	8	
	1. Понятие разделки теста. Деление теста на куски.	1	1,2
	2. Округление тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок.	1	
	3. Предварительная расстойка.	1	
	4. Окончательная расстойка хлебобулочных изделий. Параметры расстойки.	1	
	5. Разделка теста для формового и подового хлеба.	1	
	6. Механизированная разделка теста для подового хлеба.	1	
	7. Механизированная разделка теста для булочных изделий.	1	
	8. Разделка теста для замороженных изделий.	1	
	Лабораторно-практические работы	30	2,3
	Практическая работа № 1. Составление ТТК и аппаратурно-технологической схемы для пшеничного хлеба	2	
	Лабораторная работа № 1. Ручная разделка теста для формового хлеба.	6	
	Практическая работа № 2. Составление ТТК и аппаратурно-технологической схемы для формового хлеба	2	
	Лабораторная работа № 2. Ручная разделка теста и формование для булочных изделий.	6	
	Практическая работа № 3. Составление ТТК и аппаратурно-технологической схемы для сдобных изделий	2	
	Лабораторная работа № 3. Ручная разделка теста формование тестовых заготовок сдобных изделий.	6	
Тема 2. Разделка теста для бараночных и сухарных изделий.	Лабораторная работа № 4. Ручная разделка теста формование тестовых заготовок для слоёных изделий.	6	1,2
	Содержание учебного материала	6	
	1. Натирка, отлёжка, и формование тестовых заготовок для бараночных изделий.	3 3	

	2. Расстойка, ошпарка тестовых заготовок. Формование и расстойка заготовок для плит.		
	Лабораторно-практические работы Лабораторная работа № 5. Ручная разделка теста и формование тестовых заготовок для бараночных изделий.	6 6	2,3
Тема 3. Оборудование для разделки теста для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	24	
	Лабораторно-практические работы	2	1,2
	Практическая работа № 4 Оборудование для выгрузки теста.	2	
	Оборудование для деления теста.	2	
	Практическая работа № 5 Тестоделители со шнековым нагнетателем.	2	
	Тестоокруглительные машины	2	
	Практическая работа № 6 Оборудование для формования полуфабрикатов	2	
	Практическая работа № 7 Машина для деления и формования тестовых заготовок бараночных изделий	2	
	Практическая работа № 8 Машина для формования жгутов сухарных плит	2	
	Практическая работа № 9 Оборудование для предварительной расстойки	1 1	
	Практическая работа № 10 Меры, устраняющие прилипание теста к тесторазделочному оборудованию		
	Практическая работа № 11 Разделка теста для любительских изделий. Машины для формования специальных сортов хлеба		
	Практическая работа № 12 Механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок		
	Практическая работа № 13 Механизмы для надрезки и наколки заготовок		
	Практическая работа № 14 Ротационная машина		
	Контрольная работа №1. Разделка теста для хлебобулочных изделий Контрольная работа №2. Разделка теста для бараночных и сухарных изделий		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1: -систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к контрольной работе	36	2,3

	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите -выполнение домашнего задания: создание аппаратурно-технологической схемы по процессу разделки соломки -доклад: Разделкатеста для палочек хлебных -презентация: Разделка хрустящих хлебцев -домашнее задание: Сравнительная характеристика делительных машин со шнековым, валковым, лопасным, комбинированным нагнетателями -домашнее задание: Делительные машины для предприятий малой мощности 		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		2+6	
МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий		60	
Раздел 2. Разделка теста для мучных кондитерских изделий		60	
Тема 1. Разделка теста для мучных и кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	28	
	<p>Лабораторно-практические работы</p> <p>Практическая работа № 1 Значение разделки теста.</p> <p>Практическая работа № 2 Правила техники безопасности при разделке теста. Поточная линия для разделки теста.</p> <p>Практическая работа № 3 Разделка дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Практическая работа № 4 Разделка заварного теста и пряничного теста.</p> <p>Практическая работа № 5 Разделка жидких видов кондитерского теста.</p> <p>Практическая работа № 6 Формование теста для основных полуфабрикатов в производстве пирожных и тортов.</p> <p>Практическая работа № 7 Формование теста для печенья, галет, крекеров, вафель.</p> <p>Практическая работа № 8 Особенности формования бисквитного теста. Формование песочного теста.</p> <p>Практическая работа № 9 Дефекты изделий, вызванные неправильной разделкой теста</p> <p>Практическая работа № 10. Расчет рецептуры для заварных пирожных</p>	28	2,3

	<p>Практическая работа № 11. Изучение технологической инструкции и ее составление на тесто песочное для печенья</p> <p>Лабораторная работа № 1. Ручная разделка теста для бисквитного полуфабриката.</p> <p>Лабораторная работа № 2. Ручная разделка теста и формование теста для песочного полуфабриката.</p> <p>Лабораторная работа № 3. Ручная разделка заварного теста.</p>		
Тема 2. Оборудование для разделки кондитерского теста.	Содержание учебного материала	12	
	<p>Лабораторно-практические работы</p> <p>Практическая работа № 12. Отсадочные машины для печенья. Отсадочные машины для пряников</p> <p>Практическая работа № 13. Тестораскаточные машины</p> <p>Практическая работа № 14. Разделка печенья на механизированной линии</p> <p>Практическая работа № 15. Разделка теста для жареных дрожжевых изделий.</p> <p>Практическая работа № 16. Изучение принципа работы отсадочной машины</p> <p>Практическая работа № 17. Изучение дозаторов теста для мучных кондитерских изделий</p>	12	2,3
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем) - подготовка к контрольной работе - подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателем, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите - презентация: «Миндальное тесто и изделия из него» - доклад: Виды печенья - домашнее задание: таблица «Причины и устранение дефектов при замесе теста для кондитерских изделий» - домашнее задание: Аппаратурно- технологическая схема производства теста для крекера 	20	2,3

Промежуточная аттестация в форме экзамена		2+6	
	Учебная практика 1. Деление теста на куски, округление и формование тестовых заготовок вручную 2. Расстойка на примере булочного изделия 3. Разделка теста для бараночных изделий ручным способом 4. Укладка на листы, платки, в формы сформованные полуфабрикаты на примере булочных изделий 5. Ручная разделка теста для блинов и оладий 6. Формование бисквитного, песочного, теста на примере изделий. 7. Разделка теста для кексов	72	2,3
	Производственная практика 1. Деление дрожжевого теста на куски вручную. 2. Округление тестовых заготовок. 3. Формование тестовых заготовок для различных видов хлебобулочных и сдобных изделий. 4. Укладка на листы, платки, в формы сформованные полуфабрикаты. 5. Деление, округление, формование заготовок из дрожжевого теста различных видов хлебобулочных и сдобных изделий с помощью тестоделительных, округлительных машин. 6. Натирка и отлежка теста для бараночных изделий 7. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста 8. Обслуживание формующего оборудования. 9. Работа на комплексной механизированной линии разделки теста 10. Определение органолептически окончание расстойки. 11. Санитарное обслуживание оборудования для разделки теста 12. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов	144	2,3
Всего		170+216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

– «Технология кондитерского производства»;

Лаборатории:

– «Учебный кондитерский цех №1, №2»

– «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска, муляжи хлебобулочных, кондитерских изделий, планшеты, плакаты, таблицы, схемы приготовления;

Технические средства обучения:

компьютеры, проектор, экран;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, производственные столы, производственные ванны, раковины.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весомизмерительное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина, пароконвектомат, пекарский шкаф, электрическая плита, холодильные шкафы; инструменты (ножи, скалки, формочки для выпечки), инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли, кондитерские насадки, мешки), столовая посуда.

Оснащение баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Флористика» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills) или их аналоги.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., , Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:

- 1.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 384 с.

Дополнительные источники:

- 1.Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003.
- 2.Бутейкис Н.Б., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: - М.: Академия, 2010.
- 3.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2011 г.
- 4.Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО. - М.: Академия, 2006.
- 5.Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.- М. Академия, 2007.

6. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие для НПО/ И. И. Потапова, Н.В. Корнеева.- 2-е изд., стер..- М. :Академия,2012.- 64 с.
7. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий/ Сост. А. В. Павлов.- СПб.: Профи, 2010.- 296 с.
8. Селезнев А. А. Библия Кондитера: кулинария/ А. Селезнев.- 3-е изд. доп.- М.: Эксмо,2012.- 512 с.
9. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия», 2009.
10. Цыганкова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО/ Т.Б.Цыганкова. - М.: ПрофОбрИздат, 2010.
11. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
12. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс 2012 г.
13. Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы: учебно-методическое пособие для НПО/М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова.- Ростов н\Д: Феникс,2012.- 190 с.
14. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. – СПб.: Изд-во “ПРОФИКС”, 2013 г.

Интернет-ресурс

1. Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://supercook/ru>
2. Тайны кулинарии [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://x-food/ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p><i>Устный опрос Тестирование Решение ситуационных задач - проверка и оценка решений индивидуальных задач, - тестирование по темам дисциплины. - оценка выполнения практических работ, - проверка и оценка выполнения индивидуальных творческих заданий, Промежуточная аттестация в форме экзамена</i></p>