

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТЕХНОЛОГИЯ ДЕЛЕНИЯ ТЕСТА»**

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология деления теста» разработана на основе:

- Профессионального стандарта по профессии Пекарь (рег. № 682 утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н)
- Профессионального стандарта по профессии Кондитер (рег. № 549, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н)

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

©Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательств

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Технология деления теста

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии «Пекарь, кондитер».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин.

### 1.3. Цели и задачи 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 (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- 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;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины 6 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка	6
практические	
Итоговая аттестация в форме зачёта	1

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ТЕХНОЛОГИЯ ДЕЛЕНИЯ ТЕСТА**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы,	Объем часов
1	2	3
<p><b>Тема 1. Технологии деления теста</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	
	<p>Операции деления теста для хлеба, батонном и мелкооптовых изделий. Выгрузка теста из дежей. Принцип действия дежеопрокидывателей. Понятие разделки теста. Основные операции разделки теста, их назначение. Оборудование для разделки теста: тестоделители, округлители, формующие машины. Окончательное формование тестовых заготовок. Назначение операции. Дефекты хлебобулочных изделий, связанные с неправильной разделкой теста. Разделка теста для пшеничного хлеба и батоннов. Ассортимент хлеба, батоннов.</p>	2
	<p>Операции деления теста для баранок и сухарей. Оборудование для разделки теста. Механическая обработка теста на натирочной машине. Формование на делительно-закаточной машине. Ошпарка кипятком или обварка для придания изделиям глянцевого вида после выпечки. Разделка теста для сухарных изделий. Формование сухарных изделий до выпечки и после выпечки. Дефекты изделий, связанные с неправильной разделкой теста. Дефекты бараночных и сухарных изделий.</p>	2
<p>Деление теста для изделий из ржаной муки. Оборудование для разделки теста. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Дефекты изделий, возникающие при разделке теста и формовании изделий. Дефекты изделий, возникающие при недостаточной или излишней окончательной расстойке тестовых заготовок.</p>	1	
<b>Зачет</b>		<b>1</b>
<b>Всего</b>		<b>6</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, учебной пекарни.

Оборудование (оснащение) учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся - 30 мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы сырья);
- канцелярские принадлежности (карандаши, краски, кисточки, бумага и т.д.)

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, аудиосистема.

#### **Инструменты, приспособления инвентарь:**

просеиватель, дозатор сыпучих компонентов (периодического действия), дозатор жидких компонентов (периодического действия), тестомесильная машина (периодического действия), специальная емкость (или дежа) для брожения и созревания теста, холодильная установка, плитка электрическая, весы (циферблатные или электронные), ванна производственная (мочная), раковины для мытья рук, миксер; комплекты ножей, доски разделочные, сита для просеивания, посуда для основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов; поддоны для хранения сырья, щетки; мойка лабораторная, весы лабораторные электронные, дозатор воды лабораторный, рефрактометр универсальный лабораторный, сахариметр универсальный, термостат, шкаф сушильный, прибор для определения белизны муки, прибор для определения влажности муки, теста, хлеба; прибор для определения кислотности муки, теста, хлеба; аппарат для встряхивания жидкости в сосудах (для определения кислотности), эксикатор, бюксы, ступка с пестиком, штатив лабораторный.

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, федеральные законы и нормативные документы, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебное пособие для НПО/ Н.Г. Бутейкис. -М.: ИРПО; М.: ПрофОбрИздат, 2014.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Уч. пособие для УНПО/ Л.В. Мармузова. ИЦ Академия, 2014, 288 с.
3. Хромеенков В. М. Оборудование хлебопекарного производства/ В.М. Хроменков. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.
4. Цыганова Т. Б. Технология хлебопекарного производства/ Т.Б. Цыганкова. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Бурашникова Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (учебное пособие)/ Ю.М. Бурашникова. — М.:ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.
2. Ершов П. С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. - С-П.: Гидрометеиздат, 2014.

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

Реализуя подготовку по учебной дисциплине, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (текущий контроль) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме зачета.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</li><li>• ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</li><li>• массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</li><li>• устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</li><li>• правила безопасного обслуживания оборудования.</li></ul>	зачет
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</li><li>• проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</li><li>• придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</li><li>• устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</li></ul>	зачет