

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ РАЗДЕЛКИ ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБА И
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология разделки теста для хлеба и мучных кондитерских изделий» разработана на основе

- Профессиональных стандартов по профессиям Пекарь, Кондитер 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 разделки теста для хлеба

и мучных кондитерских изделий

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:

- 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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;
- 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;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка	10
практические	
Итоговая аттестация в форме зачёта	2

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ТЕХНОЛОГИЯ РАЗДЕЛКИ ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБА И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы,	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Технологии разделки теста из основных полуфабрикатов	Содержание Способы разделки песочного, пресного, сдобного, пряничного, бисквитного, вафельного, слоеного, белково-воздушного теста.	4
Тема 2. Разделка теста для всех сортов хлеба.	Классификация изделий по способу выпечки: формовой, подовый хлеб. Основные операции разделки теста	2
Тема 3. Разделка теста для печенья, кексов, пряников, вафель.	Разделка теста для печенья. Ассортимент печенья. Устройство, принцип работы формующей машины. Разделка теста для пряников формовых, печатных. Ассортимент пряников. Разделка теста для кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Ассортимент кексов. Разделка теста для рулетов дрожжевых, бисквитных. Ассортимент рулетов.	2
Зачет		2
Всего		10

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. Хромеевков В. М. Оборудование хлебопекарного производства/ В.М. Хромеевков. — 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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; 	зачет
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	зачет