

Министерство образования и науки Курской области
Областное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Курский государственный политехнический колледж»

Методическая разработка учебного занятия
«Разделка теста для плетеных изделий»
Учебная практика по профессиональному модулю
ПМ.03 «Разделка теста»
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии 19.01.04 Пекарь

2024г

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методическая разработка урока производственного обучения по профессии 19.01.04 Пекарь направлена на продолжение работы по построению оптимальной модели обучения, которую отличает сочетание педагогического управления с инициативой студента, его самостоятельностью и активностью. Данная модель играет важную роль в подготовке квалифицированных специалистов, в формировании их профессиональных, личностных и социальных компетенций и соответствует требованиям ФГОС СПО.

Особенностью освоения учебных элементов данной темы учебной практики является освоение практических навыков в подгруппах. Такая работа предоставляет возможность выполнять самостоятельно уже изученные операции, давать характеристики к выполняемым видам работ, обсуждать конкретные производственные ситуации, делать выводы. Совместная деятельность способствует развитию критического мышления, навыков общения, умения высказываться, проводить анализ этапам работы.

Методическая цель: Личностно ориентированный подход к образовательному процессу - необходимое условие подготовки конкурентоспособного специалиста.

Тип урока: выполнение простых комплексных работ.

Вид занятия: учебная практика.

Технологии обучения: технология кооперативного обучения (работа в малых группах).

Форма организации учебной деятельности: индивидуальная, самостоятельная работа.

Учебно-производственные работы:

- организация рабочего места;
- разделка теста;
- расстойка теста

Методы и приемы обучения:

- презентация результатов самостоятельной работы;
- решение ситуационных задач.

Межпредметная интеграция: МДК «Технология деления теста, формирование тестовых заготовок»; дисциплин: «Охрана труда»; «Микробиология»

Цели занятия.

1. Образовательные:

- совершенствование трудовых приемов, обучающихся по разделки теста для плетёных изделий;
- освоение правильных приёмов определения качества сформованных полуфабрикатов;
- умение определить готовность тестовых заготовок к выпеканию.

2. Развивающие:

- способствовать развитию самостоятельности, внимания и профессиональных способностей
- формировать чувства уверенности, взаимопомощи в работе

3. Воспитательные:

- формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности
- воспитать культуру делового общения.

Формируемые компетенции и ценностные ориентации.

Общие и профессиональные компетенции:

ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК.3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК.6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК.3.1. Производить деление теста на куски вручную.

ПК.3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК.3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы.

ПК.3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

1. Личностно-значимые и коммуникативные:

- постановка цели и планирование своей деятельности;
- лидерские качества, умение взять на себя ответственность за принятое решение;
- умение оценить результаты своей деятельности (самооценка) .

2. Учебно-познавательные компетенции:

- умения и навыки выделять ключевые положения, высказывать аргументированные суждения и умозаключения;

- умение проводить анализ полученных результатов;
- формулировать выводы.

3. Коммуникативно-речевые компетенции:

- умения и навыки использования в речи специальной и технологической лексики.

Планируемые результаты в итоге урока:

Обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место;
- соблюдать безопасные условия труда и санитарные требования;
- Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- Проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- Придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- Смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- Определять возможные дефекты, предупреждать и устранять их.

Обучающийся должен знать:

- безопасные условия труда и санитарные требования при выполнении работ;
- принципы деления теста вручную и массу тестовых заготовок;
- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определённую форму;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;

Обеспечение занятия.

Дидактический материал:

- Инструкционно-технологические карты – 12 штук;
- Критерии оценок выполнения работ по разделки теста-12 шт.;
- Технологическая схема -12 шт.;
- Аттестационные листы – 12 штук;
- Бланк с заданиями на работу-12 шт..
- Схемы плетения -24 шт.

Оборудование учебной пекарни:

Инструменты и инвентарь: весы – 6 шт., пластиковые скребки – 6 шт., разделочные доски –12 шт., распылитель –3 шт., металлические

листы –12 шт., рабочий стол – 10 шт.; схемы разделки теста для плетеных изделий –12 шт.;

Оборудование: шкаф окончательной расстойки –3 шт.;

Основная литература

1. Ермилова С.В «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.» Издательство: Academia, 2023г.
2. Кузнецова А.А., Кушнарченко Л.В, Чеснокова Н.Ю., Левочкина Л.В., «Технология мучных кондитерских изделий.» Издательство: ДВФУ ,2022г.
3. Жукова А.А. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. АСАДЕМА 2015г
4. Якутина Т.А. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.» Среднее профессиональное образование. Издательство: Феникс ,2022г.
5. Васюкова А.Т., «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» [учебно-практическое пособие, Издат.-торг. корпорация «Дашков и К». – Москва, 2023г.
6. Мармузова Л.В.« Технология хлебопекарного производства» Издательский центр «Ака|- демия» 2021 г.
7. Цыганова Т.Б. «Технология хлебопекарного производства». Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: ПрофОбрИздат,2015 г. Дробот В.И., Технология хлебопекарного производства, Киев, «Техника», 2006;
8. Ройтер И.М., Справочник по хлебопекарному производству, Москва, «Пищевая промышленность», . 1995 г.
9. Дробот В.И., Технология хлебопекарного производства, Киев, «Техника», 2006;

Интернет-ресурс:

1. Разделка теста. <https://studfile.net/preview/7215870/page:6/>

2. Энциклопедия питания. Разделка теста.

https://bstudy.net/619276/estestvoznanie/razdelka_drozhzhevogo_testa?ysclid=lr102x4vor901473518

ХОД УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

1.Организационный этап. (1 мин)

Рапорт дежурного о готовности группы к уроку, о соблюдении требований санитарии и гигиены.

II. Этап целеполагания. (15 мин)

Мастер.

Добрый день. Сегодня мы продвинемся дальше в освоении профессии, которую вы для себя выбрали. На сегодняшнем занятии мы с вами будем осваивать приемы по разделке теста и совершенствовать приемы формования плетёных изделий. А так же повторим и закрепим полученные знания на предыдущих занятиях.

Мастер.

На занятиях по дисциплине Технология разделки теста для хлебобулочных изделий вы изучали процессы по делению и формованию теста и составляли инструкционно-технологические карты. (Приложение 1) Для работы на данном уроке нам необходимо повторить технологические операции по разделки теста, изученные вами на уроках технологии.

Вопрос к обучающимся: На уроках практического обучения мы с вами уже приступали к изучению этого раздела. Перечислите, пожалуйста, основные операции разделки теста для булочных изделий.

Предполагаемый ответ: Деление теста, округление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка и отделка поверхности.

Вопрос к обучающимся: Правильно! Для чего осуществляется деление теста на куски?

Предполагаемый ответ: Деление теста на куски осуществляется с целью получения кусков теста одинаковой массы.

Вопрос к обучающимся: Хорошо. Теперь прошу ответить, с какой целью проводят округление тестовых заготовок?

Предполагаемый ответ: Округление кусков теста проводится с целью проработки заготовки для создания однофазной структуры, а также для равномерного распределения и частичного удаления диоксида углерода.

Вопрос к обучающимся: Что происходит при предварительной расстойке тестовых заготовок?

Предполагаемый ответ: При предварительной расстойки внутреннее напряжение в тесте разрушается, а разрушенные звенья структуры теста частично восстанавливаются.

Вопрос к обучающимся: Какие формы булочных и сдобных изделий вам встречались в процессе изучения предмета МДК 03.01 Разделка теста?

Предполагаемый ответ: формы булочных изделий бывают круглые, батонообразные, фигурные, плетеные.

Вопрос к обучающимся: Давайте определим, каковы же цели нашего урока?

Предполагаемый ответ: Научиться технологии разделки и формовки плетёных изделий.

Вопрос к обучающимся: Согласна с вами, сегодня на занятии мы должны рассмотреть различные виды разделки теста для плетёных изделий.

Вопрос к обучающимся: Скажите, какие плетеные изделия вы знаете?

Предполагаемый ответ: Халы, плетёнки.

Вопрос к обучающимся: Как вы думаете из какого количества жгутов можно сформовать плетеное изделие?

Предполагаемый ответ: из 1,2,3,4,5,6,7,8 жгутов

Мастер: все правильно вы сказали, только я хочу дополнить, что сегодня на уроке, тема которого разделка теста, вы будете не только учиться выполнять приемы по делению теста, но и совершенствовать свои навыки в формовке тестовых заготовок.

Напоминаю, что, по итогу завершения урока вы будете проводить самооценку своей проделанной работы и должны будете заносить результаты в соответствующий бланк (аттестационный лист). (Приложение 2)

Мастер предлагает посмотреть аттестационный лист.

Мастер: В конце занятия мы подведем итоги. Вам нужно будет проставить баллы себе после презентации работы. Поэтому будьте внимательны и старайтесь быть объективными в своей оценке.

3. Этап актуализация знаний и мотивации учебной деятельности:

Мастер.

На этом уроке перед вами стоит задача разделить готовое тесто на тестовые заготовки в количестве 24 шт. весом по 500г. и сформовать из них Халу из 3 и 5 жгутов. Поэтому сейчас на уроке мы будем изучать приемы по разделке теста и закреплять навыки формовки.

Мастер: Сегодня мы с вами будем формировать умения по разделке теста для плетеных изделий из 3 и 5 жгутов и будем производить раскатку жгутов ручным способом.

Повторение правил безопасных условий труда и личной гигиены в пекарне.

Рассказывают обучающиеся.

Предполагаемый ответ: Одеты в специальную спецодежду пекаря, волосы должны быть убраны полностью под головной убор, все украшения сняты. Сотовый телефон оставлен в раздевалке. В пекарне ходить спокойным шагом. Аккуратно обращаться с острыми режущими инструментами.

3.1. Работа с инструкционной картой. (Приложение №1)

Назовите первую и вторую операцию.

Предполагаемый ответ: Разделка и округление теста.

Мастер. Повторение БУТ при работе с тесторазделочным инвентарем.

Демонстрация и объяснение мастером приёмов по разделке теста (1мин)

Вопрос к обучающимся: С какой целью проводят разделку теста?

Предполагаемый ответ: с целью получения кусков теста заданной массы.

Вопрос к обучающимся: С какой целью осуществляется округление кусков теста?

Предполагаемый ответ: с целью проработки заготовки для создания однородной структуры, а также для равномерного распределения и частичного удаления диоксида углерода (углекислого газа)

Мастер предлагает выполнить работу по разделке и округлению теста обучающимся. Озвучивает время выполнения задания 15 мин.

Закрепление обучающимися приёмов по разделке и округлению теста (6 чел.). Мастер внимательно следит за работой, направляет на устранение

ошибок, предлагает обучающимся, комментировать и анализировать приемы выполнения разделки.

3.2. Работа с инструкционной картой. (Приложение №1)

Назовите следующую операцию.

Предполагаемый ответ: Предварительная расстойка.

Вопрос к обучающимся: Правильно. Какое основное назначение операции предварительная расстойка?

Предполагаемый ответ: приведение тестовой заготовки в оптимальное состояние для последующего формования.

Вопрос к обучающимся: Хорошо. Как проводится предварительной расстойки теста?

Предполагаемый ответ: проводят предварительную расстойку (на разделочном столе) в течение 3-5 минут. Операция осуществляется при естественных условиях.

Обучающиеся анализируют выполненную работу по критериям:

- рациональное использование инвентаря в работе;
- соблюдение техники деления и округления;
- определение времени предварительной расстойки.

3.3. Работа с инструкционной картой. (Приложение №1)

Назовите следующую две операции.

Предполагаемый ответ: формование тестовой заготовки и укладка тестовых заготовок на листы.

Вопрос к обучающимся: Основное назначение формования тестовых заготовок?

Предполагаемый ответ: Получить форму, установленную нормативной документацией для данного изделия.

Мастер : Хорошо, теперь прошу вас посмотреть на экран. Сейчас мы с вами посмотрим видео технику формовки плетёных изделий.

Мастер после видео демонстрирует формовку плетёнки из 3 жгутов ,а затем из 5 жгутов. Сформованные тестовые заготовки укладывает на лист для выпекания смазанный маслом (или ткань для выпечки).

Вопрос к обучающимся: Как проводят укладку тестовых заготовок?

Предполагаемый ответ: производят укладку сформованных тестовых заготовок на лист, смазанный растительным маслом или на ткань для выпекания, на расстоянии не менее 3 см во избежание слипания

Вопрос к обучающимся: Ребята, у кого какие возникли вопросы? Всем все понятно? Хорошо. Прошу вас взять схемы плетения(Приложение №5 №6)

занять свое рабочее место. Попробуйте каждый сформовать по одному изделию. Озвучивает время выполнения задания 15-20 мин.

Ребята выполняют практическое задание: формование плетенки из 3 и 5 жгутов. Заканчивают выполнения задания ,укладываются в отведённое время.

Обучающиеся анализируют выполненную работу по критериям:

- равномерное раскатывание жгутов;
- соблюдение техники плетения;
- правильная укладка тестовых заготовок.

Мастер. Молодцы! Все успешно справились с заданием.

3.4. Работа с инструкционной картой. (Приложение №1)

Назовите следующую операцию.

Предполагаемый ответ: Окончательная расстойка

Вопрос к обучающимся: Какая цель окончательной расстойки?

Предполагаемый ответ: восстановить нарушенную при формовании структуру теста и обеспечить разрыхление тестовой заготовке за счет выделения диоксида углерода.

Вопрос к обучающимся: Какая температура должна быть в расстойном шкафу.

Предполагаемый ответ: в расстойном шкафа температура 40°C, относительная влажность воздуха 70%.

Вопрос к обучающимся: Какое время продолжительности окончательной расстойки?

Предполагаемый ответ: время окончательной расстойки 40-50 мин может быть и меньше ,надо периодически смотреть.

Вопрос к обучающимся: От чего может зависеть время расстойки?

Предполагаемый ответ: время расстойки может зависеть от консистенции теста, от формовки.

Мастер. Правильно. Пока ваши изделия находятся в расстойном шкафу. У вас есть время привести в порядок рабочее место. (10 мин).

Мастер предлагает посмотреть видео как происходит разделка плетёных изделий на производственном заводе ЗАО "Курскхлеб"

3.5. Работа с инструкционной картой.

Вопрос к обучающимся: Назовите следующую операцию.

Предполагаемый ответ: отделка поверхности.

Студенты достают листы из расстойки.

Работа эксперта по оценке качества окончательной расстойки. Выполняет обучающийся. Анализ качества по критериям:

- увеличение в объеме в 2,5 раза;
- без слипов между собой

Вопрос к обучающимся: Хорошо. Скажите, а чем можно отделять поверхность плетёных изделий.

Предполагаемый ответ: сахар, мак, кунжут, крошкой.

Вопрос к обучающимся: Для чего изделия перед выпечкой смазывают меланжем?

Предполагаемый ответ: меланж придаёт цвет изделию (цвет корочки золотистый).

Мастер демонстрирует отделку поверхности и предлагает студентам достать из расстойки изделия и выполнить отделку поверхности.

Мастер: все вопросы, выносимые на вводный инструктаж урока, мы рассмотрели. Сейчас получите задания на самостоятельную работу (Приложение 4):

- Организовывать рабочее место;
- Соблюдать безопасные условия труда и санитарные требования;
- Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- Проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- Придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- Смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- Определять возможные дефекты, предупреждать и устранять их.
- сдать готовое тесто контролеру (мастеру).

Внимательно изучите.

Вспомните критерии оценки вашей работы, по которым я буду вас оценивать. (Приложение 3)

Критерии оценок качества выполненных работ по теме «Разделка теста»

Критерии оценки качества выполненных работ

№ п/п	Название критериев	Требование к качеству	баллы
1	Организация рабочего места (рабочее место в процессе работы содержится в чистоте, приспособления для работы расположены на рабочем месте так, чтобы не мешали работе)	Рабочее место соответствует требованиям инструкционной карты.	2 б.
2	Соблюдение безопасных условий труда(в спецодежде работа на исправном оборудовании строгое соблюдение трудовой дисциплины проветривание рабочей зоны нарушение ведет БУТ за собой	Соблюдены безопасные условия труда.	2 б.

	удаление с КТ)		
3	Разделка теста на куски (тестовая заготовка должна соответствовать заданному весу)	Тестовые заготовки должны иметь вес заданной массы	2 б.
4	Округление тестовых заготовок (придание тесту правильной формы)	Правильное округление, поверхность должна быть ровной и гладкой, тестовые заготовки должны быть круглые	2 б.
5	Предварительная расстойка	Увеличение в объёме	2 б.
6	Формовка (соблюдение техники плетения)	Уметь пользоваться схемами плетения	2 б.
7	Укладка сформованных полуфабрикатов на листы	Сформованные изделия должны быть одинакового размера ,без слипов.	2 б.
8	Окончательная расстойка (настройка температурных параметров)	Соблюдены параметры расстойного шкафа температура 40°С, относительная влажность воздуха 70%	2 б.
9	Органолептическая оценка окончательной расстойки	По окончании увеличению в объеме в 1,5-2 раза. При слабом нажатии пальцев на поверхность полуфабрикатов, следы от пальцев медленно восстанавливается.	2 б.
10	Отделка поверхности (равномерное нанесение меланжа и аккуратное и равномерное нанесение посыпок)	Правильное распределение меланжа, мака и кунжута по поверхности тестовых заготовок	2 б.
Итого			20 бал.
Оценка			

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 2 балл.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100 (16-20 баллов)	5	отлично
80 ÷ 89 (12-16 баллов)	4	хорошо

Есть вопросы? Нет!

Объявляется перерыв на 10 минут.

4. Текущий инструктаж. (4часа)

Самостоятельная работа обучающихся.

1. Организовать рабочее место.
2. Разделка теста.
3. Формовка теста, соблюдая технику плетения (Приложение №5, №6).
4. Соблюдать порядок работы по схеме.
5. Предоставить плетёное изделие в тестовой заготовке контролеру (мастеру).

Целевой обход мастером рабочих мест обучающихся.

Проверка:

- 4.1 Требования к организации рабочего места;
- 4.2 Выполнения приемов деления ;
- 4.3 Выполнения приёмов формования;
- 4.4 Умений по использованию в работе инструментов и приспособлений;
- 4.5 Соблюдение БУТ;
- 4.6. Умений пользоваться технологической документацией;
- 4.6 Соблюдение культуры труда на рабочем месте (аккуратный внешний вид, чистота на рабочем месте);
- 4.7 Качество выполненных работ:
 - соблюдение температурных режимов расстойного шкафа;
 - умение определять готовность изделий после предварительной и окончательной расстойки .

—

Уборка рабочих мест, обработка инструмента (30 мин.)

Заключительный инструктаж. (15 мин.)

Подведение итогов и оценка урока.

Мастер: А теперь предлагаю подвести итоги урока и обобщить результаты работы.

Поставьте себе оценки в аттестационных листах.

Сдайте свои аттестационные листы с заполненными графами:

- соблюдение культуры труда на рабочем месте (аккуратность при выполнении работ, чистота на рабочем месте, умение использовать уборочный инвентарь);
- соблюдение БУТ;
- анализ качества выполненных работ (правильность выполнения приёмов деления, формования, расстойки, укладки на листы и отделки поверхности).
- уровень теоретической подготовки обучающихся.

Итак, как видим по аттестационным листам наибольших результатов достигли: перечисление Ф.И. обучающихся. Сводная аттестационная таблица. (Приложение №7) Молодцы. Все справились с сегодняшним заданием и получили хорошие результаты.

Итоги урока, рефлексия.

Мастер спрашивает:

-Что понравилось?

-Что хорошо получилось?

-Какие трудности испытывали при выполнении задания?

-Как эти умения пригодятся вам в дальнейшей профессиональной деятельности?

Предполагаемый ответ: Студенты высказывают своё мнение.

Мастер: Тема сегодняшнего занятия необходима, т.к. этот материал входит в вопросы дифференцированного зачета по модулю и является одним из разделов на Демонстративном экзамене, который после этого урока вы легко сдадите. Теперь я с уверенностью могу сказать, что вы оценили значимость полученных умений и, достаточно профессионально справились с поставленной задачей. И могу выдать вам домашнее задание.

Домашнее задание: Повторить материал по теме «Разделка теста для плетёных изделий». Найдите и зарисуйте себе в тетрадь схемы плетения для плетёнки из 4,6,7 би и 8 жгутов.

Урок закончен. Всего доброго!

Инструкционно – технологическая карта

Тема урока: «Разделка теста»

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Время на выполнение	Требования к качеству	Меры предупреждения возможных дефектов
1	Соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических правил	Инструктаж по охране труда	10мин.	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение техники безопасности
2	Организация рабочего места	Столы, весы, скалки, скребок, разделочные доски, металлические листы, распылитель, схемы плетения	10мин.	Все инструменты и приспособления подобраны верно и разложены. На рабочем месте чисто и аккуратно.	Инструменты должны использоваться по назначению

3	Разделка теста	Весы, пластиковый скребок, деревянные разделочные доски Оборудование: электронные весы.	15 мин.	Делят тесто на куски массой, указанной в технологической карте; Тестовые заготовки должны иметь вес заданной массы Оборудование: электронные весы.	Правильно пользоваться весами, с соблюдением всех правил
4	Округление теста	Разделочный стол	10 мин.	Правильное округление, поверхность должна быть ровной и гладкой, тестовые заготовки должны быть круглые	Применять знания полученные на предыдущих практических занятиях
5	Предварительная расстойка	Рабочий стол, разделочная деревянная доска	5-7 мин.	Производят предварительную расстойку (на разделочном столе) в течение 3-5 минут. Операция осуществляется при естественных условиях.	Соблюдать все правила расстойки
6	Формование тестовых заготовок	Разделочный стол Схемы плетения	25 мин.	Из округленных тестовых заготовок формируют жгуты. Производят плетение из разного количества жгутов в зависимости от наименования плетеного изделия. Сформованные изделия должны быть одинаковой длины, с правильным	Уметь пользоваться схемами плетения

				порядком плетения	
7	Укладка сформованных полуфабрикатов на листы	Металлические листы для выпекания	10 мин	Сформованные изделия должны быть одинакового размера ,без слипов.	Производят укладку сформованных тестовых заготовок на лист, смазанный растительным маслом или на ткань для выпекания, на расстоянии не менее 3 см во избежание слипания
8	Органолептическая оценка сформованных тестовых полуфабрикатов	Металлические листы для выпекания	5 мин.	Характеризуют требования к качеству сформованных тестовых полуфабрикатов. Оценивают полуфабрикаты по критериям оценки качества.	Соблюдение всех правил разделки и расстойки
9	Окончательная расстойка сформованных полуфабрикатов	Металлические листы с готовыми тестовыми заготовками	40-50 мин.	По окончании увеличению в объеме в 1,5-2 раза. При слабом нажатии пальцев на поверхность полуфабрикатов, следы от пальцев медленно восстанавливаются.	Соблюдение температурного режима и технологических параметров в расстойном шкафу. Параметры расстойного шкафа температура 40°C, относительная влажность воздуха 70%
10	Отделка поверхности сформованных изделий	Распылитель для меланжа , мак и кунжут для отделки	10 мин.	Правильное распределение меланжа, мака и кунжута по поверхности тестовых заготовок	Мак и кунжут чистый, просушенный Меланж хорошо взбитый и процеженный

11	Уборка рабочего места, Сдача оборудования и инвентаря дежурному	Столы, весы, скалки, скребок, разделочные доски, металлические листы, распылитель, ткань для выпекания, схемы плетения	30 мин	Приводят в порядок рабочее место .	Убирают рабочее место, соблюдая санитарные нормы и технику безопасности, сдают рабочее место дежурному группы в соответствии с инвентаризацией рабочего места
----	---	---	--------	---------------------------------------	--

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Обучающей(го)ся 3 курса группы ПК-31К по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Ф.И. _____

Дата проведения учебной практики:

«22» января 2023 г.

Наименование модуля: ПМ03 «Разделка теста» УП-36ч, ПП – 72 ч.

Место проведения практики: учебная пекарня.

<u>Виды производственных работ</u>	<u>Затраченное время</u>	<u>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и критерий.</u>	<u>Само-оценка (балл)</u>	<u>Оценка Мастера (балл)</u>
Разделка теста для плетёных изделий				
<u>Учебная практика</u>	4ч.(разделка в 2 этапа)			
Соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических правил	10мин.			
Организация рабочего места	10 мин.			
Разделка теста	15 мин.			
Округление теста	10 мин.			
Предварительная расстойка	5 мин.			
Формование тестовых заготовок	20 мин.			
Укладка сформованных полуфабрикатов на листы	5мин.			
Органолептическая оценка сформованных т./з	5 мин.			
Окончательная расстойка сформованных т./з	40-50мин.			
Отделка поверхности сформованных изделий	10мин.			
Итого баллов				

Отметка за урок _____ Подпись мастера п/о _____

Критерии оценки качества выполненных работ

№ п/п	Название критериев	Требование к качеству	баллы
1	Организация рабочего места (рабочее место в процессе работы содержится в чистоте, приспособления для работы расположены на рабочем месте так, чтобы не мешали работе)	Рабочее место соответствует требованиям инструкционной карты.	2 б.
2	Соблюдение безопасных условий труда(в спецодежде работа на исправном оборудовании строгое соблюдение трудовой дисциплины проветривание рабочей зоны нарушение ведет БУТ за собой удаление с КТ)	Соблюдены безопасные условия труда.	2 б.
3	Разделка теста на куски (тестовая заготовка должна соответствовать заданному весу)	Тестовые заготовки должны иметь вес заданной массы	2 б.
4	Округление тестовых заготовок (придание тесту правильной формы)	Правильное округление, поверхность должна быть ровной и гладкой, тестовые заготовки должны быть круглые	2 б.
5	Предварительная расстойка	Соблюдать все правила расстойки	2 б.
6	Формовка (соблюдение техники плетения)	Уметь пользоваться схемами плетения, форма соответствующая изделию	2 б.
7	Укладка сформованных полуфабрикатов на листы	Сформованные изделия должны быть одинакового размера ,без слипов.	2 б.
8	Окончательная расстойка (настройка температурных параметров)	Соблюдены параметры расстойного шкафа температура 40°С, относительная влажность воздуха 70%	2 б.
9	Органолептическая оценка окончательной расстойки	По окончании увеличению в объеме в 1,5-2 раза. При слабом нажатии пальцев на поверхность полуфабрикатов, следы от пальцев медленно восстанавливаются.	2 б.
10	Отделка поверхности (равномерное нанесение меланжа и аккуратное и равномерное нанесение посыпок)	Правильное распределение меланжа, мака и кунжута по поверхности тестовых заготовок	2 б.
Итого			20 бал.

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка 2 балла.

За не правильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
$90 \div 100$ (16-20 баллов)	5	отлично
$80 \div 89$ (12-16 баллов)	4	хорошо

Тема урока:
«Разделка теста для плетеных изделий»

Задания для индивидуальной самостоятельной работы:

1. Организовать рабочее место.
2. Разделка теста.
3. Формовка теста, соблюдая технику плетения (Приложение №5, №6).
4. Соблюдать порядок работы по схеме.
5. Предоставить плетёное изделие в тестовой заготовке контролеру (мастеру).

Технологическая схема разделки теста для плетенки из 3 и 5 жгутов

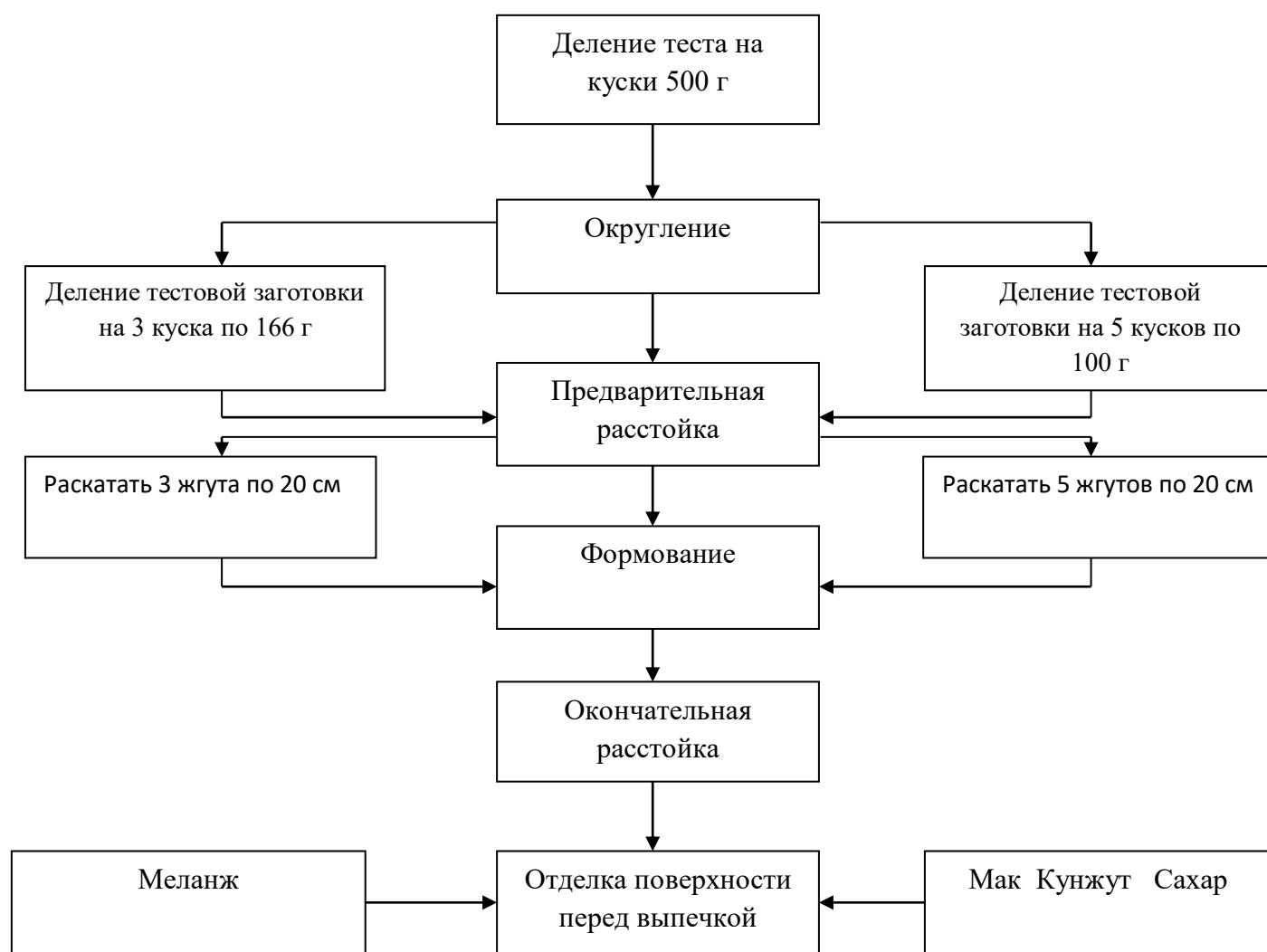


Схема плетения из 3 жгутов

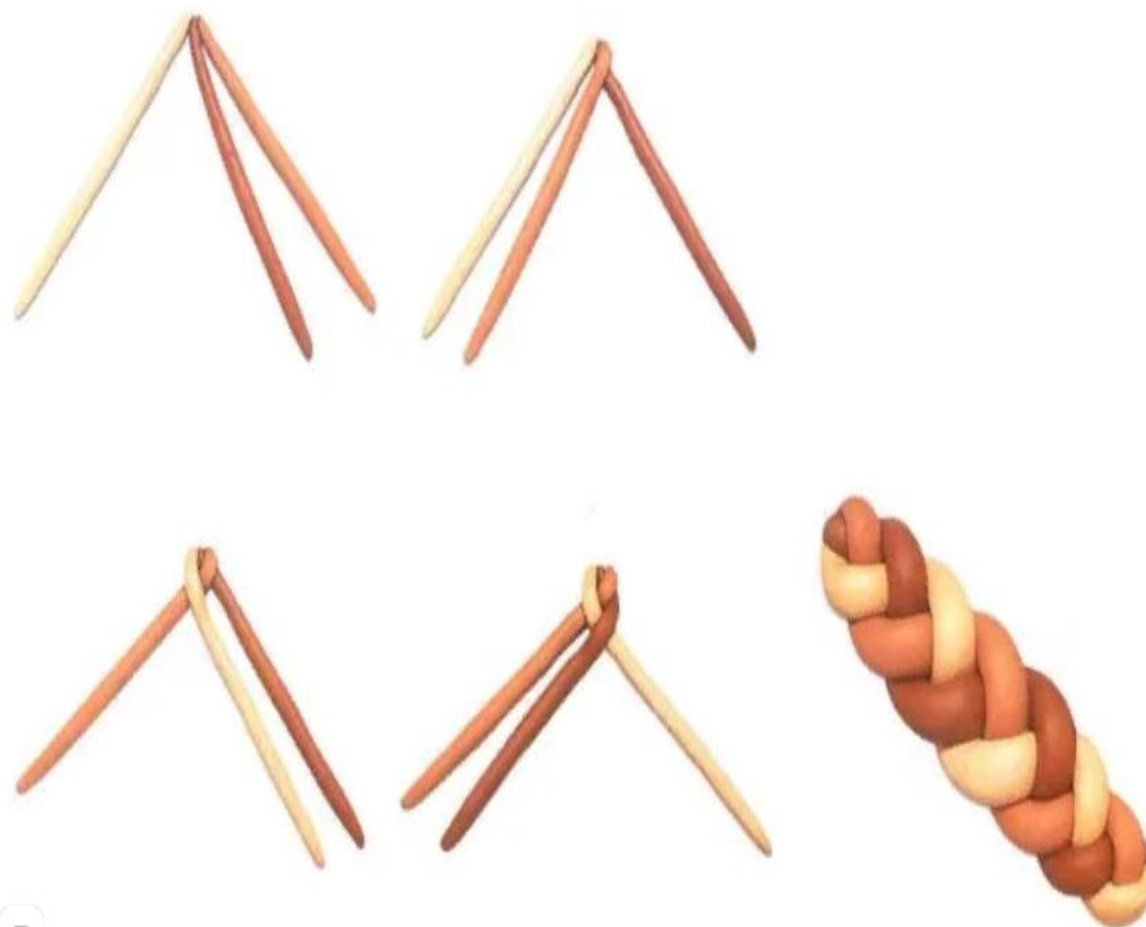
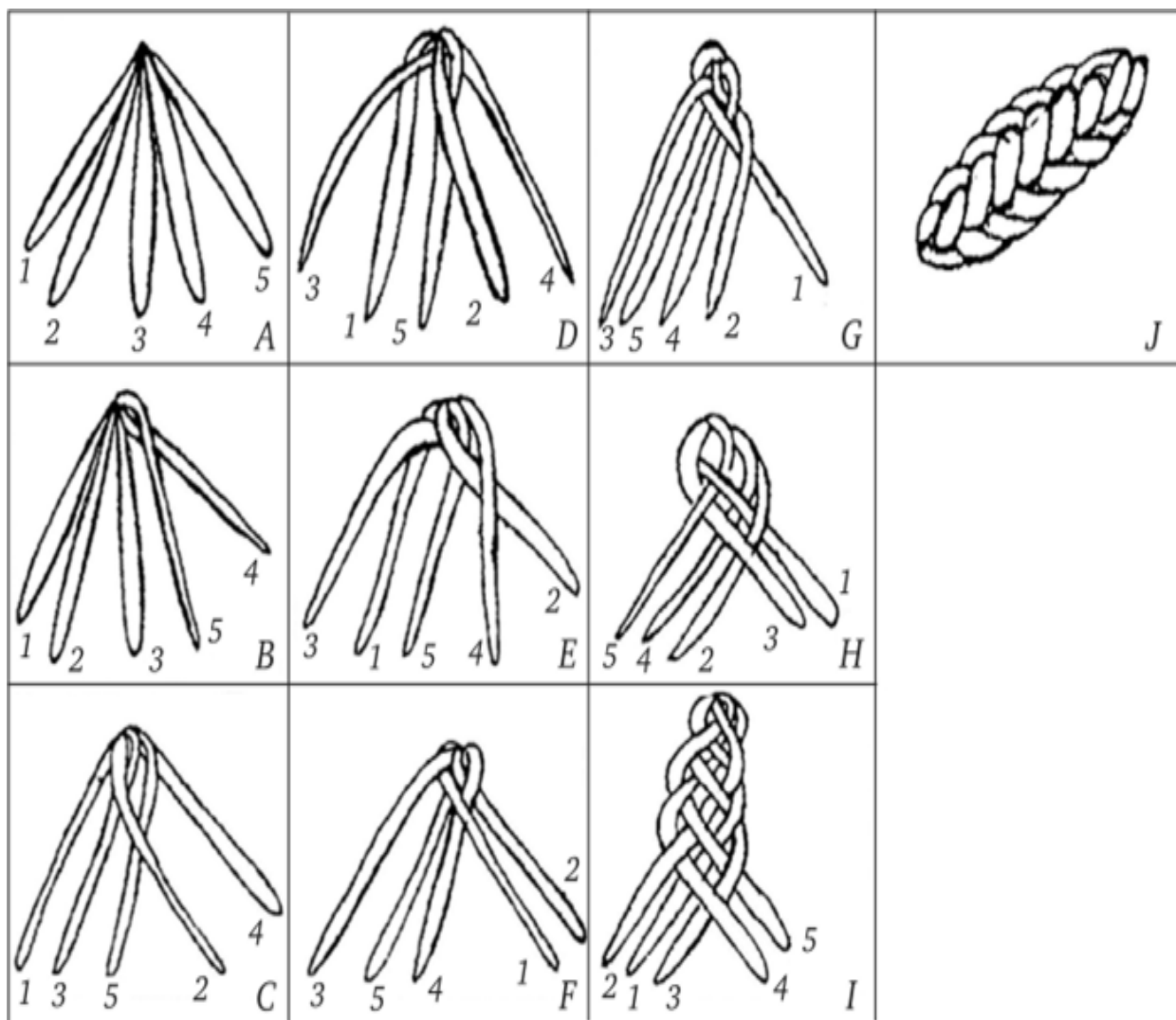


Схема плетения из 5 жгутов



Сводная аттестационная таблица

Тема занятия: «Разделка теста для плетеных изделий»

Группа ПК-31 К

[illegible]

