

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


ПМ 03. Разделка теста


**МДК.03.01 Технологии деления теста, формирования тестовых
заготовок**

МДК. 03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 19.01.04 Пекарь

г. Петропавловск-Камчатский,
2020

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от «25» мая 2020 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
 О.Н. Толоконникова
«25» мая 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Разделка теста МДК.03.01
Технологии деления теста, формирования тестовых заготовок, МДК.03.02
Технологии разделки мучных кондитерских изделий разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утв. Приказом
Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 №799 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является и частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-н).

При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности разделка теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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).

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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:

- 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;

знать:

- 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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 207 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 207 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 99 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;

учебной практики – 36 часов

и производственной практики – 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля Разделка теста

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Сам.работа ¹
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		УП	ПП	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	МДК.03.01 Технология деления теста и формования тестовых заготовок	46	46	13				- -
	МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	53	53	15				-
	Учебная и производственная практика	108				108		
	Производственная практика	276					276	
	Всего:	483	99	28		108	276	

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

¹ Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК 03.01. Технология деления теста и формования тестовых заготовок		33/13
Тема 1.1 Понятие разделки теста. Деление теста на куски	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий. 2. Понятие разделки теста, основные операции разделки теста, масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования. 3. Деление теста на куски: формовой и подовый хлеб, булочные изделия, сдобные, слоеные изделия, деление теста на тестоделительных машинах 	11
Тема 1.2. Деление теста на куски, предварительная расстойка теста	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Округление кусков теста. Типы тестоокруглителей. 2. Предварительная расстойка тестовых заготовок, ее технологическое назначения, шкаф предварительной расстойки ИЭТ-75- И1 	3
Тема 1.3. Формование тестовых заготовок	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Машины для формования бараночных изделий 2. Формование тестовых заготовок для хлеба, плетеных и булочных изделий, мелкоштучных изделий, формовка национальных хлебов. <p>Контрольная работа</p>	5 1
Тема 1.4. Окончательная расстойка	<ol style="list-style-type: none"> 1. Машины для производства хлебных палочек грисини, подготовка хлебных форм и листов, способы укладки тестовых заготовок, тестозакаточная и раскаточная машины 2. Окончательная расстойка тестовых заготовок, факторы, влияющие на продолжительность окончательной расстойки. процессы, происходящие при расстойке изделий, определение готовности тестовых заготовок к выпечке, расстойно-печные агрегаты 	8
Тема 1.5.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отделка поверхности тестовых заготовок - смазка, нарезка, наколка. 2. Механизмы для надрезки и наколки, ротационные печи, влияние отделки на качество изделий, обслуживание оборудования, работа оператора 	4

Отделка сформованных изделий		
	Практические работы	5
	1. Расчет массы тестовой заготовки	3
	2. Изучение устройства тестоделительных, тестозакаточных, тестоокруглительных машин	2
	Лабораторные работы	8
	1. Разделка формового, подового, булочных, сдобных, слоеных изделий	8
	2. Расстойка формового, подового, булочных, сдобных, слоеных изделий	
	Контрольная работа	1
МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий		38/15
Тема 1.6. Технология приготовления кексов, галет, крекеров	1. Ассортимент мучных кондитерских изделий, понятие разделки мучных кондитерских изделий, технология приготовления различных видов кондитерских полуфабрикатов 2. Технология приготовления ромовых баб, кексов на химических разрыхлителях, на дрожжах, без разрыхлителей и дрожжей, органолептические и физико-химические показатели кексов 3. Технология приготовления крекеров, галет, органолептические и физико-химические показатели крекеров и галет	13
Тема 1.7. Разделка сдобного пресного и песочного теста на печенье	1. Разделка сдобного пресного теста для печенья 2. Разделка песочного теста печенья отсадного, выемного, нарезного. 3. Разделка песочного теста для кексов	3
Тема 1.8. Разделка бездрожжевого теста для кондитерских полуфабрикатов	1. Разделка бисквитного, миндального, пряничного, воздушного, заварного, песочного, вафельного теста, слоеного пресного теста 2. Дефекты и причины изделий, вызванные неправильной разделкой теста	11
Тема 1.9. Отделка и смазка кондитерских изделий	1. Применение новых технологий при разделки различных видов теста, разделка теста для замороженных полуфабрикатов, приготовление отделочных полуфабрикатов для отделки, рецептуры приготовления смазки 2. Виды хлебных форм и листов, подготовка их, порядок укладки на листы, платки формы	6
Тема 2.0 Обслуживание оборудования и устранения неполадок	1. Правила безопасного обслуживания оборудования, настройка и регулирование режимов работы оборудования, работы на машинах для формования тестовых заготовок, устранение неполадок	4

	Практические работы	4
	1. Изучение дозаторов теста для мучных кондитерских изделий 2. Изучение работы отсадочной машины	2 2
	Лабораторные работы	11
	1. Разделка теста для ромовых баб и кексов 2. Разделка теста для галет и крекеров 3. Разделка теста рулета бисквитного 6. Разделка теста пряников с начинкой 7. Разделка теста пирожных слоеных	2 2 2 2 3
	Контрольная работа	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий».

Техническое оснащение учебного кабинета. Учебный кабинет должен быть оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебный кондитерский цех.

Техническое оснащение учебного кондитерского цеха: столы разделочные, набор инструментов, тара для сыпучих компонентов, просеиватель, мерные ёмкости, тестомесильная машина, дежа, фильтр для воды, электроводонагреватель, холодильник, весы, миксер, оборудование для упаковки и маркировки, контейнера для готовой продукции.

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.

3.2.1. Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. – 384 с. - (Профессиональное образование).
2. Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2019. – 336 с. – (Профессиональное образование).
3. Мармузова, Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник / Л. В. Мармузова. -5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 288 с. – (Профессиональное образование).
4. Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т. Б. Цыганова. – 7-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 448 с. (Профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 400 с. – (Профессиональное образование).
2. Дубровская, Н. И. кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие / Н. И. Дубровская. – 2-е изд., исп. – Москва: Академия, 2013. – 240 с. – (Начальное профессиональное образование).
3. Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2008. – 80 с. – (Непрерывное профессиональное образование) (Кондитер. Базовый уровень).
4. Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2009. – 64 с. – (Непрерывное профессиональное образование) (Кондитер. Базовый уровень)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (

Контроль и оценка результатов освоения модуля осуществляется преподавателем и мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	- правильное распознавание ассортимента хлебобулочных изделий - точное приготовление массы тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента - точное деление теста вручную на куски заданной массы - правильная эксплуатация тестоделительных машинах	- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии - Зачёт по теме модуля
Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	- правильное распознавание ассортимента хлебобулочных изделий - правильное формование заготовки - правильная эксплуатация формующего оборудования	- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии

		- Зачёт по теме модуля
Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	<ul style="list-style-type: none"> - правильное распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий - правильное разделяние теста различными способами 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии - Дифференцированный зачёт (контрольная работа)
Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	<ul style="list-style-type: none"> - правильное размораживание полуфабрикатов - правильное разделяние полуфабрикатов 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии
Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор порядка укладки полуфабрикатов - точное определение рецептуры приготовления смазки - правильное отделяние поверхности полуфабрикатов - точное определение причин дефектов от неправильной укладки 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии - Зачёт по теме модуля (тестирование)
Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	<ul style="list-style-type: none"> - правильная эксплуатация оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок - правильная настройка оборудования - правильное обслуживание и устранение мелких неполадок 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии - Дифференцированный зачёт (контрольная работа)
Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим	<ul style="list-style-type: none"> - правильная эксплуатация шкафа окончательной расстойки 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и

расстойки полуфабрикатов.	- правильный выбор режимов расстойки и способов их регулирования	лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках - оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии - Зачёт по теме модуля (тестирование)
---------------------------	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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	- участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др. - активная работа при изучении профессионального модуля	- характеристика с места прохождения практики
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- составление и реализация плана действий для решения производственной задачи	- характеристика с места прохождения практики; - наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– адекватное оценивание рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами – самостоятельное контролирование и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ – полнота представлений за последствия некачественно и несвоевременно выполненной работы	- характеристика с места прохождения практики; - наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения	- владение различными способами поиска необходимой информации; - адекватное оценивание полезности информации;	оценка выполнения самостоятельной работы: - защита рефератов, докладов, сообщений

профессиональных задач		
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- эффективное использование ИКТ в профессиональной деятельности, в оформлении результатов самостоятельной работы	Оценка: -эффективного использования ИКТ в профессиональной деятельности: - в оформлении результатов самостоятельной работы. -презентаций при защите отчетов по учебной и производственной практикам; -презентаций при представлении докладов на конференциях и др. мероприятиях; -результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- владение способами решения межличностных конфликтов - соблюдение принципов профессиональной этики - успешное применение коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения, клиентами)	- характеристика с места прохождения практики
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- активное участие в военных сборах - строгое соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка - поддержание общего физического здоровья	- наблюдение за действиями обучающихся на военных сборах

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Разделка теста

МДК.03.01 Технологии деления теста, формирования тестовых заготовок

МДК. 03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год были внесены следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1.	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Чижилова О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —	Соблюдение требования ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь (п.4.17.)

		URL: https://urait.ru/bcode/47140 0	
--	--	---	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 03. Разделка теста

**МДК.03.01 Технологии деления теста, формирования тестовых
заготовок**

МДК. 03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров производственного
обучения, протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год изменения и
дополнения не вносились.

№п/п		Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-		-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ 03. Разделка теста

**МДК.03.01 Технологии деления теста, формирования тестовых
заготовок**

МДК. 03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров производственного
обучения,
протокол № 9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п		Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-		-	-	-