

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий (срок обучения 3г 10 месяцев)**

1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» входит в профессиональный цикл ППССЗ СПО по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности.

2. Цели изучения профессионального модуля

Целью изучения профессионального модуля является овладение видом профессиональной деятельности (производство хлеба, кондитерских и макаронных изделий) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура профессионального модуля

Профессиональный модуль включает в себя **МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, МДК 02.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям, учебной и производственной практики, написание курсовой работы.**

МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий состоит из раздела 1. Осуществление технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.

МДК 02.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям состоит из раздела 2. Осуществление технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используется как традиционные, так и технологии активного обучения: ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные и т. д.

5. Требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

вариативная часть практического опыта:

- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным

инновационным технологиям.

– эксплуатации и обслуживания технологического и холодильного оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения

уметь:

– определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;

– по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;

– вести соответствующую производственную и технологическую документацию;

– рассчитывать производственные рецептуры;

– определять расход сырья;

– рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

– рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий;

– рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

– подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

– эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

– проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

– соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

вариативная часть умений:

– рассчитывать производственные рецептуры на хлебобулочные изделия, вырабатываемых по современным передовым технологиям;

– определять расход новых современных видов сырья;

– эксплуатировать основные виды высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных изделий;

знать:

– требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

– органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

– основные методы органолептических и физико-химических испытаний;

– ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

– сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

– способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

– методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

- правила эксплуатации основных виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- понятие «унифицированные рецептуры»;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;
- нормы расхода сырья и выхода готовой продукции, пути их снижения.
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие «выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

вариативная часть знаний:

- характеристику новых сырьевых ресурсов, используемых при производстве хлебобулочных изделий по современным передовым технологиям;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием новых сырьевых ресурсов;
- основы технологических процессов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий с использованием новых сырьевых ресурсов;
- способы регулирования технологических процессов с использованием новых сырьевых ресурсов;
- виды, назначение и принцип действия современного технологического и холодильного оборудования, используемого для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения;
- правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

Процесс освоения модуля направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 2.1-2.4, а также вариативных ПК 2.5 и ПК 2.6.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося – 635 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 426 часов; самостоятельной работы обучающегося – 209 часов; учебной и производственной практики – 180 (36 ч.- учебная, 144 ч – производственная);

7. Формы контроля

Итоговая аттестация:

МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, МДК
02.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по
инновационным технологиям – курсовая - 5семестр,

Учебная практика - дифференцированный зачёт- 5семестр

Производственная практика - дифференцированный зачёт – 5семестр

Экзамен квалификационный -5семестр.

8. Составители:

Кожевникова Т.Ю., преподаватель технологических дисциплин, к. с/х наук.