

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий  
по специальности 260103.51 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 ОПОП 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 (полного) 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 1-10, 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.