

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

название профессионального модуля

## 1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» и соответствующие ему профессиональные компетенции и общие компетенции:

### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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).

### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	<i>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</i>
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;
уметь	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
знать	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

## 2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

- всего – 702 часов, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая: обязательная аудиторная учебной нагрузка обучающегося – 180 часов: МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий – 90 часов, МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий – 90 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;
- учебная практика - 252 и производственная практика – 180 часов.
- экзамен квалификационный – 6 часов.

## 3. Содержание профессионального модуля ПМ04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

**МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий**

Раздел 1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке

Тема 1.1. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке

Раздел 2 Контроль и регулировка режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий

Тема 2.1. Режимы выпечки хлебобулочных и бараночных изделий.

Тема 2.2. Определение готовности хлебобулочных изделий

Тема 2.3 Упёк, факторы, влияющие на него

Раздел 3. Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий

Тема 3.1. Способы отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий.

Раздел 4. Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий

Тема 4.1. Ассортимент и выпечка сухарных изделий.

Тема 4.2. Сушка сухарей

Раздел 5. Обслуживание печей, духовных шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки

Тема 5.1. Классификация хлебопекарных печей

Тема 5.2. Обслуживание хлебопекарных печей малой и средней мощности

Тема 5.3. Обслуживание конвейерных люлечно-подиковых печей большой мощности для выполнения хлебобулочных изделий

Тема 5.4. Обслуживание туннельных печей с ленточным подом

Тема 5.5. Обслуживание печей для выпечки национальных хлебных изделий

Тема 5.6. Обслуживание электрических шкафов

## **МДК 04.02.Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий**

Раздел 1. Контроль и регулировка режима приготовления мучных кондитерских изделий.

Тема 1.1. Режим и правила выпекания мучных кондитерских изделий

Тема 1.2. Методы определения готовности мучных кондитерских полуфабрикатов при выпечке

Раздел 2. Приготовление и использование отделочных полуфабрикатов

Тема 2.1. Сахаристые полуфабрикаты

Раздел 3. Приготовление пирожных и тортов

Тема 3.1. Виды пирожных

Тема 3.2. Приготовление тортов

Тема 3.3. Новые технологии оформления тортов

Раздел 4. Обслуживание оборудования для выпекания мучных кондитерских изделий

Тема 4.1. Классификация печей

Тема 4.2. Оборудование для отделки изделий

Тема 4.3. Инвентарь для отделки тортов и пирожных

Тема 4.4. Правила эксплуатации печей кондитерского цеха

### **Учебная практика**

Организация рабочего места пекаря, технологический режим выпекания полуфабрикатов мучных, определение готовности изделий, ассортимент изделий

Выпечка и режимы выпечки хлебобулочных изделий. Готовность хлебобулочных изделий. Упек и усушка хлебобулочных изделий. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного и дрожжевого опарного теста. Приготовление пирожных (бисквитные, нарезные с цукатами, помадой, кремом, песочные с кремом, слоеные, заварные). Торты бисквитно-кремовые, песочные, слоеные

### **Производственная практика**

Посадка тестовых заготовок и выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки, хлеба Красносельского и муки высшего сорта. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба подового (ржаного простого, Дарницкого, Российского).

Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба формового (Бородинского, Дарницкого, Российского). Посадка тестовых заготовок и выпечка булочных изделий (батонов и плетеных изделий). Посадка тестовых заготовок и выпечка сдобных и бараночных изделий. Приготовление теста и изделия из него (безопарного, бездрожжевого, сдобного пресного, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного). Приготовление отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных. Приготовление тортов (бисквитных, песочных, слоеных). Приготовление пирожных (бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных). Правила техники безопасности при работе у печей. Обслуживание оборудования для выпечки мучных кондитерских изделий