

Комитет образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГПК»
О.И. Морозова
«*29*» *июня* 2018 г.



**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ. 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности
хлебобулочных изделий»**

для профессии 19.01.04 Пекарь

Курск
2018

Рабочая программа ПМ. 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013, №799. зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный №29657)

Разработчик: Сафонова Н.В., преподаватель ОБПОУ «КГПК».

Рабочая программа ПМ. 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» рассмотрена и одобрена на заседании П(Ц)К «Технологии продовольственных продуктов »

Протокол № 10 от « 31 » мая 2018 г.
Председатель П(Ц)К Сафонова Сафонова Н.В.

Рабочая программа ПМ. 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 3 от « 21 » 06 2018 г.
Председатель Методического совета Толмачева И. Н. Толмачева

Заместитель директора по учебной работе Толмачева И.Ю. Тарасова

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий входит в профессиональный учебный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь

Цели и задачи модуля.

В результате освоения модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

- 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.

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь в соответствии с ФГОС в части освоения основного вида деятельности (ВД): Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать 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.

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).

Виды учебной работы и объем учебных часов.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля выделяется:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов, включая:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 172 часа;

 самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;

учебной и производственной практики – 396 часов.

Изучение профессионального модуля завершается сдачей экзамена квалификационного.

Содержание ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Раздел 1. Выпекание хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий.

Раздел 2. Сушка сухарных изделий.

Учебная практика.

Производственная практика.

Учебная практика проводится рассредоточено в мастерских колледжа.

Производственная практика – концентрированно на предприятиях города.