Аннотация
рабочей программы профессионального модуля
ПМ.02 Приготовление теста

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида деятельности (ВД): приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК.2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессиям 16472 «Пекарь», 12901 Кондитер

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

Иметь практический опыт:

-хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

-приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;

-обслуживания оборудования для приготовления теста;

Уметь:

-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

-взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;

-оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

-оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

-определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

-определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

Знать:

-характеристики сырья и требования к его качеству;

-правила хранения сырья;

-правила подготовки сырья к пуску в производство;

- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;

- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;

- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;

- структуру и физические свойства различных видов теста;

-сущность процессов созревания теста;

-правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста выделяется:

всего – 815 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 311 часов, включая

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 99 часов;

учебной практики – 396 часов;

производственной практики – 108 часов.