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

1.1. Область применения рабочей программы

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

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.

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 общее.

Опыт работы не требуется.

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

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

У1 – определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;

У2- загружать полуфабрикаты в печь;

У3 - контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;

У4 - определять готовность изделий при выпечке;

У5 - разгружать печь;

У6 - определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;

У7 - выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;

У8 - оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

У9 - приготавливать отделочную крошку, помаду;

У10 - производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

З1 - методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

З2 - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

З3 - условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;

З4 - ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;

З5 - приемы посадки полуфабрикатов в печь;

З6методы расчета упека, усушки хлебных изделий;

З7 - методы расчета выхода готовой продукции;

З8 - методы определения готовности изделий при выпечке;

З9 - правила техники безопасности при выборке готовой продукции;

З10 - нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля выделяется:

всего – 651 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 255 часов, включая

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 172 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 83 часа;

учебной практики – 180 часов;производственной практики – 216 часов.