Министерство образования и науки Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**по профессии 19.01.04пекарь**

**2015**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено:  на заседании учебно - методического объединения технологических специальностей  Протокол № 1 от «\_\_28\_» 08. 2015г.  Председатель \_\_\_\_\_\_В.В. Григорьева |  | «Утверждаю»  Директор ГБПОУ КК АТТС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.П.Буров  «\_\_\_30\_» 08.2015г. |

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_1\_\_ от \_\_\_29\_\_\_08.\_ 2015 г.

Рабочая программа по ПМ.04 Термическая обработка теста и отделкаповерхности хлебобулочных изделийразработана на основе ФГОС СПО, разработан на основе ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь (приказ Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 № 799 зарегистрирован Министерством юстиции рег.N 29657 от 20.08.2013), ПМ.04 Термическая обработка теста и отделкаповерхности хлебобулочных изделий(утверждена директором ГБПОУ КК АТТС приказ №\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_ 2015г).

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Матвеева Е.В.преподаватель

ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты :

Григорьева В.В. мастерп/о

ГБПОУ КК АТТС

\_\_\_\_\_\_ Н.С. Прусевич

преподаватель

ГБПОУ КК АМТТ

квалификация по диплому

инженер-технолог

ООО конд.дом«Фабрикантъ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.Ш. Абдулаева

директор

квалификация по диплому

инженер-технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. Паспорт программы профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. | 6 |
| 2. Результаты освоения профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. | 10 |
| 3. Структура и примерное содержание профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. | 11 |
| 4. Условия реализации программы профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.  5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. | 18  23 |

**1. Паспорт программы профессионального модуля ПМ.04**

**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частьюпрограммы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04Пекарь в части освоения основного вида деятельности: термической обработки теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных 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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 19.01.04Пекарь

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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;

- выпекания кексов, пряников, вафель, печенья;

**1. Паспорт программы профессионального модуля ПМ.04**

**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частьюпрограммы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04. Пекарь в части освоения основного вида деятельности: термической обработки теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных 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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 19.01.04. Пекарь

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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;

- выпекания 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;

- обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки;

- *выпекать новые виды хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;*

**знать:**

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

- режим 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;

*- характеристику хлебопекарных печей.*

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля 04:**

всего - 612 часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 144 часов;

в том числе, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 44 часов;

учебной практики – 288часа

производственной практики - 180часа.

**2. Результаты освоения профессионального модуля ПМ.04**

**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

Результатом освоения профессионального модуля ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| 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). |