**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

2015 г.

Рассмотрена Утверждена

учебно-методическим объединением директор ГБПОУ КК АТТС

технологических специальностей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров

№\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Григорьева «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2015г.

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приказ Минобрнауки РФ 22.04.2014 N 373 зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 33402 от 01.08.2014), укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

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

Разработчик: Е.В. Матвеева

преподаватель специальных дисциплин,

ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

Н. С. Прусевич, преподаватель

ГБПОУ КК АМТТ

Квалификация по диплому

Инженер –технолог

Ф.Ш.Абдулаева, ООО Кондитерский дом «Фабрикантъ»

Квалификация по диплому

Инженер –технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 27 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля Пм.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий | 30 |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба,

*код наименование*

кондитерских и макаронных изделий

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Производство хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| **ПК 2.1.** | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. |
| **ПК 2.2.** | Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. |
| **ПК 2.3.** | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. |
| **ПК 2.4.** | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| **ОК 1.** | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| **ОК 2.** | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| **ОК 3.** | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| **ОК 4.** | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| **ОК 5.** | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| **ОК 6.** | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| **ОК 7.** | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий |
| **ОК 8.** | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| **ОК 9.** | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | - контроля качества сырья и готовой продукции;  - ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;  *- составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;*  *- подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству;*  - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; |
| **уметь** | - определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;  *- оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;*  - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;  - вести соответствующую производственную и технологическую документацию;  *- разработка ассортимента хлебобулочной продукции;*  *- использовать предварительные смеси и концентраты при необходимости;*  - рассчитывать производственные рецептуры;  - определять расход сырья;  - рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;  - рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;  - рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;  - подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;  *- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции;*  *- следовать подробным письменным и устным инструкциям;*  *- реагировать профессионально и эффективно в неожиданных ситуациях;*  *- работать в установленные сроки;*  *- обеспечивать безопасность пищевых продуктов в рамках рабочей среды;*  *- использовать все инструменты и оборудование согласно инструкции производителя;*  - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;  - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;  - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной  безопасности, промышленной санитарии; |
| **знать** | - требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;  - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;  - основные методы органолептических и физико-химических испытаний;  - ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;  - сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;  - способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;  - методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;  *─ технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимент;*  *─ способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;*  *─ специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;*  *─ способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства;*  - правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;  - понятие "унифицированные рецептуры";  - назначение, сущность и режимы операций разделки;  - требования к соблюдению массы штучных изделий;  - сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;  - режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;  - виды технологических потерь и затрат на производстве;  - нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;  причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;  - понятие "выход хлеба";  - способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных,  сдобных изделий;  - способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;  - виды, назначение и принцип действия основного технологического,  вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;  - правила безопасной эксплуатации оборудования;  - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве |

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | | | **внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа** | | **учебная,**  часов | **производственная**  часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | **в т.ч., курсовая проект (работа)\*,**  часов | **всего,**  часов | **в т.ч., курсовой проект (работа)**\***,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 2.1.**  **ПК 2.2.**  **ПК 2.3.**  **ПК 2.4.** | **Раздел 1.** Ведение процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий | **489**  (417+*72*) | **278**  (230+*48)* | 116  (74+*42*) | 30 | **139**  (115+ *24)* | 50 | **72** | **-** |
| **ПК 2.1.**  **ПК 2.2.**  **ПК 2.3.**  **ПК 2.4.** | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **72** |  | | | | | | **72** |
|  | **Всего:** | **561** | **278** | **116** | **30** | **139** | **50** | **72** | **72** |

1. [↑](#footnote-ref-1)