

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
(очная форма обучения)**

Рабочая программа профессионального модуля является составной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

производство хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих общих и профессиональных компетенций, установленных ФГОС по специальности, профессиональными стандартами (при наличии), требованиями работодателей.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- 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;
- 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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен 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;
- 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.

В состав профессионального модуля входят:

- МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- УП.02 Учебная практика;
- ПП.02 Производственная практика.

Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 804, в том числе:
 аудиторная учебная нагрузка – 584 часов, в том числе:
 лабораторных работ и практических занятий - 90 часов;
 курсовой проект – 30 часов;
 учебная практика - 72 часа;
 производственная практика – 72 часа;
 самостоятельная работа – 220 часов.

Виды промежуточной аттестации:

- ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий - экзамен квалификационный;
- МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий – экзамен;
- УП.02 – дифференцированный зачет;
- ПП.02 – дифференцированный зачет (комплексный).