

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.03 Производство кондитерских 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:

производства кондитерских 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 готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;

- основные методы органолептических и физико - химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило- мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
- способы формования конфетных масс и ириса; требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья,
- сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

В состав профессионального модуля входят:

- МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий;
- МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий;
- МДК.03.03. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции;
- УП.03 Учебная практика;
- ПП.03 Производственная практика.

Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 817, в том числе:
 аудиторная учебная нагрузка – 652 часа, в том числе:
 лабораторных работ и практических занятий - 78 часов;
 учебная практика - 72 часа;
 производственная практика – 252 часа;
 самостоятельная работа – 165 часов.

Виды промежуточной аттестации:

- МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий – экзамен (комплексный);

- МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий - экзамен;
- МДК.03.03. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции – экзамен (комплексный);
- УП.03 Учебная практика – дифференцированный зачет (комплексный);
- ПП.03 Производственная практика – дифференцированный зачет.