

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
(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: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико - химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными способами готовность теста в процессе созревания;
- эксплуатировать основные виды оборудования при приготовлении (замесе) теста.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:

- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии и личной гигиены;
- требования безопасности при эксплуатации тестомесильных машин;
- санитарные требования, предъявляемые к тестоприготовительному отделению;
- инструкцию по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию;
- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;

- рецептуры приготовления кексов и мучных кондитерских изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.

В состав профессионального модуля входят:

- УП.06 Учебная практика;
- ПП.06 Производственная практика.

Объем изучения профессионального модуля и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 324, в том числе:
 учебная практика - 180 часов;
 производственная практика – 144 часа.

Виды промежуточной аттестации:

- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – экзамен квалификационный;
- УП.06 – дифференцированный зачет;
- ПП.06 – дифференцированный зачет.