

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято на заседании
педагогического совета техникума
Протокол № 4 от 30.08.2019г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ
«Рыльский аграрный техникум»
Харин А.В.
Приказ № 370
от « 30 » 08 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и
мучных кондитерских изделий.

ДЛЯ ПРОФЕССИИ:

19.01.04. Пекарь.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 **Термическая обработка теста и отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» по направлению подготовки ППКРС.

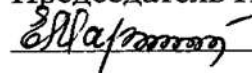
Разработчики: Карпенко Наталья Викторовна, преподаватель Корневского филиала ОБПОУ «Рыльский аграрный техникум».

Локтионова Елизавета Николаевна, мастер производственного обучения Корневского филиала ОБПОУ «Рыльский аграрный техникум».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 **Термическая обработка теста и отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий** рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК УГ 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии»

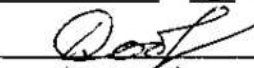
Протокол № 1 от «30»008 2019г .

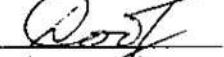
Председатель ПЦК

 Е.Ю. Марченко


Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 **Термическая обработка теста и отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий** Рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 1 от «30» 08 2019г.

Председатель методического совета  И.Н. Добрынина
(подпись)

Заместитель директора по учебной работе  И.Н. Добрынина
(подпись)

Методист


(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.04 Пекарь укрупненная группа 19.00.00 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Уровень образования: основное общее образование

Опыт работы: не требуется

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;
- – выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- накладки и регулирования режима работы печи.

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечки;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий к выпечке, разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и сушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;

- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхность готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы 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 выпечки;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

1.3. Количество часов на освоение профессионального модуля:

Всего 629 часов, в том числе:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося – **197 часов**, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -134 часа,
- из них
- лабораторные работы – 67 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 63 часа;
- учебной практики – 204 часа;
- производственной практики-288 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных Изделий 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.	Отделять 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)

3.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс.уч.н агрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающихся, часов	Учебная часов	Производственная часов
			Всего часов	В т.ч. лабораторно-практических часов			
ОК 1 – ОК 7 ПК 4.1, ПК 4.2; 4.4	МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	105	71	36	34		
ОК 1 – ОК 7 ПК 4.1, ПК 4.2; 4.4	Учебная практика, УП.04.01 Термическая обработка теста и отделка поверхностей хлебобулочных изделий	78				78	
ОК 1 – ОК 7 ПК 4.3, ПК 4.5	МДК 04.02 Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	92	63	31	29		
ОК 1 – ОК 7 ПК 4.3, ПК 4.5	Учебная практика УП 04.02 Технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных	126				126	

	кондитерских изделий						
ОК 1 – ОК 7 ПК 4.1, ПК 4.2;4.4; 4.3;4.5	Производственная практика, ПП.04.01 Термическая обработка теста и отделка поверхностей хлебобулочных изделий	288					288
Всего:		629	134	67	63	144	288