**Аннотации**

**к рабочим программам профессиональных модулей профессионального цикла**

Основная профессиональная образовательная программа по профессии НПО:

19.01.04 Пекарь предусматривает освоение следующих профессиональных модулей:

ПМ 01 Размножение и выращивание дрожжей

ПМ 02 Приготовление теста

ПМ 03 Разделка теста

ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции

Рабочая программа каждого профессионального модуля имеет следующую структуру:

1.Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

2. Результаты освоения профессионального модуля (указывается вид профессиональной деятельности и результаты его освоения в виде общих и профессиональных компетенций).

3.Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

4.Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса: перечисляются условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся в соответствии с модульно-компетентностным подходом. Входные требования: перечисляются учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля, с учетом принципа систематичности и последовательности обучения.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Освоение каждого профессионального модуля завершается оценкой компетенций по системе «зачтено/ не зачтено». Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работы.

**ПМ 01** **Размножение и выращивание дрожжей**

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 260103.01 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД размножение и выращивание дрожжей (ПК):

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

Уровень образования: основное общее.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей;

уметь: размножать и выращивать дрожжи;

активировать прессованные дрожжи;

выполнять контрольные анализы;

обслуживать оборудование дрожжевого цеха;

соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;

знать: способы изменения температуры дрожжей;

методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;

методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;

способы обработки оборудования дрожжевого цеха;

правила организации работ в цеху;

требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях лицея. Производственная практика проводится концентрированно на рабочих местах предприятий.

**ПМ 02 . Приготовление теста**

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 260103.01 Пекарь

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление теста. (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;

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 методами готовность теста в процессе созревания;

знать: характеристики сырья и требования к его качеству;

правила хранения сырья;

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 полуфабрикатов для 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

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях лицея. Производственная практика проводится концентрированно на рабочих местах предприятий.

**ПМ 03 Разделка теста**

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 260103.01 Пекарь

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Разделка теста

(ПК):

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: деления теста вручную;

формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;

работы на тестоделительных машинах;

работы на машинах для формования тестовых заготовок;

разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;

настройки и регулирования режимов работы оборудования;

устранения мелких неполадок оборудования;

уметь: делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;

проводить предварительную (промежуточную) расстойку;

придавать окончательную форму тестовым заготовкам;

работать с полуфабрикатами из замороженного теста;

укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;

смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;

контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;

производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;

устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;

обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;

знать: устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;

ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;

массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;

способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;

порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;

рецептуры приготовления смазки;

приемы отделки поверхности полуфабрикатов:

режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;

устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;

правила безопасного обслуживания оборудования

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях лицея. Производственная практика проводится концентрированно на рабочих местах предприятий.

**ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 260103.01 Пекарь

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий (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, среднее общее.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального 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;

наладки и регулирования режима работы печи;

уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;

загружать полуфабрикаты в печь;

контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;

определять готовность изделий при выпечке;

разгружать печь;

определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;

выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;

оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

приготавливать отделочную крошку, помаду;

производить отделку поверхности 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 выпечке;

правила техники безопасности при выборке готовой продукции;

нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях лицея. Производственная практика проводится концентрированно на рабочих местах предприятий.

**ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции**

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 260103.01 Пекарь

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Укладка и упаковка готовой продукции(ПК):

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: отбраковки изделий;

укладки готовой продукции;

упаковки готовой продукции вручную;

упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;

устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;

отбраковывать готовые изделия по массе;

упаковывать изделия различными способами;

укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

знать: требования к качеству готовой продукции;

требования к упаковке и маркировке изделий;

правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;

правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;

возможные неисправности и способы их выявления

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях лицея. Производственная практика проводится концентрированно на рабочих местах предприятий.