

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (срок получения СПО 3 года 10мес.)

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.03 «Производство кондитерских изделий» входит в профессиональный цикл ППССЗ по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего общего образования или начального профессионального образования по профилю данной специальности.

Цель изучения модуля

Целью изучения модуля является формирование практического опыта, знаний и умений в технологии производства кондитерских изделий.

3. Структура модуля

Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий: технология производства карамели, технология производства шоколада, технология производства конфет и ириса, производства мармелада и пастилы; производство драже и халвы.

Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий: Производство печенья. Производство пряников. Производство тортов и пирожных. Производство кексов. Производство вафель.

Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям: технология производства мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения профессионального модуля используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

5. Требования к результатам освоения модуля

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов профессиональных и общих компетенций: ОК 1- 9, ПК 3.1 – ПК 3.5.

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;
- расчёта массы сырья для приготовления мучных кондитерских изделий;

- приготовление мучных кондитерских изделий, используя готовые мучные смеси;
- приготовление мучных кондитерских изделий, используя фруктовые и овощные пюре и пасты;
- приготовление мучных кондитерских изделий, используя нетрадиционные виды муки;
- приготовление мучных кондитерских изделий, используя универсальные и специализированные жиры и маргарины;
- приготовления инновационных мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- пользоваться различным технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления инновационных мучных кондитерских изделий;
- осуществления контроля за технологическим процессом приготовления инновационных мучных кондитерских изделий

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;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления инновационных мучных кондитерских изделий;
- производить различные виды инновационных мучных кондитерских изделий;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления инновационных мучных кондитерских изделий;
- выбирать варианты оформления инновационных мучных кондитерских изделий;
- принимать решения по организации процессов приготовления инновационных мучных кондитерских изделий;
- осуществлять контроль качества инновационных мучных кондитерских изделий

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 заправки, 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;
- характеристику инновационных кондитерских изделий с пониженной калорийностью;
- новое сырье и полуфабрикаты в производстве инновационных мучных кондитерских изделий;
- ассортимент готовых мучных смесей для приготовления инновационных мучных кондитерских изделий;
- перспективы создания и применения готовых мучных смесей для мучных кондитерских изделий;
- технологию криогенной заморозки в производстве инновационных мучных кондитерских изделий;
- ассортимент и технологию приготовления сахаристых отделочных полуфабрикатов для производства инновационных мучных кондитерских изделий;

- технологию приготовления инновационных мучных кондитерских изделий с использованием готовых смесей;
- технологию приготовления инновационных мучных кондитерских изделий с плодовыми и овощными пюре, пастами;
- технологию обогащения инновационных мучных кондитерских изделий пищевыми волокнами;
- технологию использования нетрадиционных видов муки при производстве инновационных мучных кондитерских изделий;
- технологию использования олигофруктозы и инулина при производстве бисквитных полуфабрикатов;
- технологию использования нетрадиционного сырья при производстве крекеров;
- технологию использование взамен сахара сахаросодержащих паст и порошка из сахарной свеклы при производстве инновационных мучных кондитерских изделий;
- технологию использования вторичных молочных продуктов при производстве инновационных мучных кондитерских изделий;
- технологию использования белоксодержащих продуктов из семян сои и подсолнечника при производстве инновационных мучных кондитерских изделий;
- технологию использования экструдированных круп при производстве инновационных мучных кондитерских изделий;
- технологию использования модифицированного крахмала при производстве инновационных мучных кондитерских изделий;
- технологию насыщения витаминами и питательными веществами инновационных мучных кондитерских изделий;
- технологию использования универсальных и специализированных жиров и маргаринов при производстве инновационных мучных кондитерских изделий;
- ассортимент и технологию приготовления комбинированных мучных кондитерских изделий.

6. Общая трудоемкость профессионального модуля

Максимальное количество часов -643 ч, из них 432 аудиторных, самостоятельная работа – 211 ч.

7. Форма контроля

Промежуточная аттестация: МДК 03.01 –6-семестр другие формы контроля,

МДК.03.02- 6-семестр другие формы контроля,

МДК.03.03. –6-семестр другие формы контроля.

Курсовая работа- 6-семестр защита курсовой работы.

Учебная практика - дифференцированный зачёт- 6 семестр.

Производственная практика - дифференцированный зачёт- 7 семестр.

Экзамен (квалификационный) - 7 семестр.

8. Составитель: Виноградова В.А., преподаватель колледжа