Аннотация
рабочей программы профессионального модуля
ПМ.03 Разделка теста

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа теоретического курса профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида деятельности (ВД): разделка теста и соответствующих профессиональных компетенций (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.

Рабочая программа теоретического курса профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессиям 16472 «Пекарь», 12901 Кондитер

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения теоретического курса профессионального модуля ПМ.03 Разделка теста 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:

У1. делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;

У2. проводить предварительную (промежуточную) расстойку;

У3. придавать окончательную форму тестовым заготовкам;

У4. работать с полуфабрикатами из замороженного теста;

У5. укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;

У6. смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;

У7. контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;

У8. производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;

У9. устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;

У10. обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

Знать:

З1. устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;

З2. ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;

З3. массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;

З4. способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;

З5. порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;

З6. рецептуры приготовления смазки;

З7. приемы отделки поверхности полуфабрикатов;

З8. режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

З9. причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;

З10. устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;

З11.правила безопасного обслуживания оборудования

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля выделяется:

всего – 803 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –299 часов, включая

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 99 часов;

- учебной и производственной практики – 504 часа.