

Аннотация

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

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль «Производство кондитерских изделий» входит в профессиональный цикл ППССЗ СПО 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.

2. Структура модуля

Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий: технология производства карамели, технология производства шоколада, технология производства конфет и ириса, производство 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, передовое технологическое и холодильное оборудование

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные.

5. Требования к результатам освоения модуля

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов профессиональных и общих компетенций: ОК1-9, ПК 3.1- ПК 3.4.

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 обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
- ведения процесса изготовления мучных кондитерских изделий по современным инновационным технологиям.
- эксплуатации и обслуживания высокотехнологичного оборудования для производства мучных кондитерских изделий по современным инновационным

технологиям.

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;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках
 - технологического процесса;
 - подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп полуфабрикатов и изделий;
 - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий;
 - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
 - рассчитывать производственные рецептуры на мучные кондитерские изделия, вырабатываемые по современным передовым технологиям.
- эксплуатировать передовое высокотехнологическое оборудование при производстве 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.
- органолептические и физико-химические показатели качества основного, дополнительного сырья и готовой продукции;
- способы регулирования технологических процессов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- виды, назначение и принцип действия современного технологического и холодильного
 - оборудования, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий;
 - правила безопасной эксплуатации оборудования;
 - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;
 - характеристику новых сырьевых ресурсов, используемых при производстве мучных кондитерских изделий по современным передовым технологиям;
 - ассортимент, рецептуру и способы приготовления мучных кондитерских изделий с использованием новых сырьевых ресурсов;
 - основы технологических процессов приготовления мучных кондитерских изделий с использованием новых сырьевых ресурсов;
 - правила эксплуатации основных видов высокотехнологичного оборудования при производстве мучных кондитерских изделий.

6. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальное количество часов-643, из них 432 аудиторных (лекционных занятий –230., практических занятий - 162 ч.), самостоятельная работа – 211 ч.).

7. Форма контроля

Промежуточная аттестация: МДК.03.01 – тестирование бсеместр, МДК.03.02 , МДК.03.03 – курсовая бсеместр. Учебная практика – дифференцированный зачет – бсеместр, экзамен квалификационный -6 семестр,

8. Составитель: Виноградова В.А., преподаватель