**Аннотация рабочей программы**

**Учебной практики**

**ПМ. 02 Приготовление теста.**

**1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения квалификаций: пекарь - кондитер и основных видов деятельности (ВД):

Приготовление теста.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при обучении специалистов на хлебопекарных предприятиях.

**1.1. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

**Требования к результатам освоения учебной практики:**

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающейся должен **уметь:**

-Приготовление теста

-Подготавливать и дозировать сырье.

-Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

-Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

-Обслуживать оборудование для приготовления теста.

**1.2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:** ПМ 02 - 216 часов.

**2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики.**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей программы подготовки

квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь по основным видам деятельности (ВД), необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Приготовление теста:

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.

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 еѐ достижения, определѐнных 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 исполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**3. Структура и содержание учебной практики.**

**Раздел 1.** Приготовление теста.

-Ознакомление с дозировочной аппаратурой.

-Ознакомление с устройством просеивателей.

-Ознакомление с работой мучного склада.

-Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья.

-Подготовка основного сырья к производству.

-Подготовка дополнительного сырья к производству.

-Организация рабочего места тестомеса.

-Ознакомление с рецептурами.

-Приготовление пшеничного теста опарным способом.

-Приготовление пшеничного теста безопарным способом.

-Подготовка основного сырья к производству.

-Подготовка дополнительного сырья к производству.

-Организация рабочего места тестомеса.

-Изучение взаимозаменяемости сырья.

-Технологические режимы приготовления кондитерского теста, ознакомление с рецептурами.

-Изучение правил эксплуатации оборудования для приготовления кондитерского теста.

-Приготовление бисквитного теста холодным способом.

-Приготовление бисквитного теста с подогревом.

-Требования к готовому бисквитному тесту.

-Приготовление теста для бисквита «Буше».

-Приготовление теста для бисквита масляного.

-Приготовление теста для воздушно-орехового п/ф.

-Приготовление песочного теста.

-Приготовление теста для слоѐного п/ф.

-Приготовление теста для заварного п/ф.

-Приготовление теста для крошкового п/ф.

-Приготовление теста для кексов на химических разрыхлителях