Аннотация рабочей программы

Учебной практики

ПМ. 03 Разделка 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):

Разделка 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:**

Разделка теста:

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

-Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формирующего оборудования.

-Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

-Разделывать полуфабрикаты из замороженного теста.

-Производить укладку сформированных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

-Обслуживать оборудование для деления теста и формирования тестовых заготовок.

-Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

1.2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ.03-396 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.

Разделка теста:

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 замороженного теста.

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

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

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

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. Разделка теста .

-Освоение рабочих приемов и операций по разделке теста машинным способом;

-Освоение рабочих приемов и операций по разделке теста ручным способом;

-Освоение рабочих приемов и операций по окончательной расстойке тестовых заготовок;

-Освоение рабочих приемов и операций по укладке тестовых заготовок на листы, платки;

-Освоение рабочих приемов и операций регулирования температуры и влажности при окончательной расстойке;

-Освоение рабочих приемов и операций по обслуживанию оборудования для окончательной расстойки теста;

-Определение дефектов при окончательной расстойке теста и методы их устранения;

-Освоение рабочих приемов и операций по округлению кусков теста для мелкоштучных изделий;

-Обслуживание оборудования для разделки теста;

-Определение качества окончательной расстойки тестовых заготовок.