Аннотация рабочей программы

Учебной практики
ПМ. 04 Техническая обработка теста и отделка поверхности.

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):

Техническая обработка теста и отделка поверхности.

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:**
Техническая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий:

-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

-Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

-Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

-Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

-Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
-Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: ПМ.04 - 180 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.

Техническая обработка теста и отделка поверхности:
ПК 4.1 Определить готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6 Обслуживание печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

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. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

-Освоение рабочих приемов и операций по выпечке ржаного формового хлеба;
-Освоение рабочих приемов и операций по выпечке ржаного подового хлеба;

-Освоение рабочих приемов и операций по выпечке пшеничного формового хлеба;
-Освоение рабочих приемов и операций по выпечке пшеничного подового хлеба;
-Освоение рабочих приемов и операций по выпечке батонов;
-Освоение рабочих приемов и операций по выпечке городских булок;
-Освоение рабочих приемов и операций по выпечке русских и московских булок;
-Освоение рабочих приемов и операций по выпечке плетеных изделий;
-Освоение рабочих приемов и операций по выпечке булочной мелочи;
-Освоение рабочих приемов и операций по выпечке сдобных изделий;
-Освоение рабочих приемов и операций по выпечке бараночных изделий;
-Освоение рабочих приемов и операции по сушке сухарных изделий.