Аннотация рабочей программы

Производственной практики

ПМ. 02 Приготовление теста.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения квалификаций: пекарь-кондитер и основных видов деятельности (ВД): ПМ.02 Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций(ПК):

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.

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

1.2. Цели и задачи производственной практики -требования к результатам освоения.

Целью производственной практики является:

закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуляПМ.02 Приготовление теста обучающийся должен **приобрести практический опыт работы: приготовление теста .**Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста. Деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок.

Уметь:

-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

-взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьѐ;

-оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

-оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
-определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
-определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
Знать:
-характеристики сырья и требования к его качеству;
-правила хранения сырья;
-правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных п/ф для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности п/ф при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
-сущность процессов созревания теста;
-правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ.02 Приготовление теста по профессии 19.01.04 Пекарь:
Всего - 288