**Аннотация рабочей программы**

**Производственной практики**
**ПМ. 04 Техническая обработка теста и отделка поверхности.**

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий 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.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК4.1Определять 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 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

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 модуля ПМ.04 обучающихся должен **приобрести практический опыт работы: термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**. 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; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования. Устранения мелких неполадок оборудования; выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи; отбраковки изделий; укладки готовой продукции; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.

**уметь:**

- готовность определять полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;

**знать:**

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики** ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий :

Всего - 216часов