

Комитет образования и науки Курской области

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный политехнический колледж»



Программа производственной практики

для профессии 19.01.04 Пекарь

Курск
2018

Программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 август 2013, №799. зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный №29657). Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 (зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 14.06.2013, регистрационный №28785) (ред. от 18.08.2016)

Разработчик: Петрова Н.И., мастер п/о ОБПОУ «КГПК»

Программа производственной практики рассмотрена и одобрена на заседании П(Ц)К «Технологии продовольственных продуктов»
Протокол № 10 от «31» Мая 2018 г.
Председатель П(Ц)К Сафонова Н.В.

Программа производственной практики рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета
Протокол № 3 от «21» 06 2018 г.
Председатель Методического совета И.Н.Толмачева

Заместитель директора по профессиональному образованию и обучению А.С.Морозов А.С.Морозов

Согласовано:

Начальник ОК АО «Проект «Свежий хлеб» Гладких Н.А. Гладких Н.А.)

Аннотация рабочей программы производственной практики по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.04 Пекарь** в части освоения квалификации – пекарь, кондитер и основных видов деятельности ВД:

ПМ. 02.Приготовление теста.

ПМ.03.Разделка теста.

ПМ. 04.Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по профессии **19.01.04 Пекарь** 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, реализуемой в рамках модулей ППКРС по каждому из видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВД	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
Разделка 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.
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	-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

Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего - 612 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 02 - 288 часов

В рамках освоения ПМ 03 - 108 часов

В рамках освоения ПМ 04 - 216 часов.

Содержание производственной практики:

ПМ 02. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; 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.

ПМ 03. Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов. производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

ПМ 04. Определять готовность 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; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой
контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе.