

Комитет образования и науки Курской области

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский государственный политехнический колледж»



**Программа учебной практики**

для профессии 19.01.04 Пекарь

Курск  
2018

Программа учебной 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 учебной практики рассмотрена и одобрена на заседании П(Ц)К «Технологии продовольственных продуктов»

Протокол № 10 от « 31 » мая 2018 г.

Председатель П(Ц)К Сафонова Сафонова Н.В.

Программа учебной практики рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 3 от « 21 » 06 2018 г.

Председатель Методического совета Толмачева И.Н.Толмачева

Заместитель директора по профессиональному образованию и обучению

А.С. Морозов

А.С.Морозов

Согласовано:

Начальник ОК АО «Проект «Свежий хлеб»

Гладких

Гладких Н.А.)

**Аннотация рабочей программы учебной практики по профессии  
19.01.04 Пекарь.**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.04 Пекарь** в части освоения квалификаций: Пекарь, Кондитер и основных видов деятельности и 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 учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии **19.01.04 Пекарь** и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен **уметь:**

<b>ВД</b>	<b>Требования к умениям</b>
Приготовление теста	-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; -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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</li> </ul>
Разделка теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</li> <li>- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</li> <li>- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</li> <li>- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</li> <li>- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</li> <li>- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</li> <li>- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</li> <li>- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.</li> </ul>
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</li> <li>- загружать полуфабрикаты в печь;</li> <li>- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</li> <li>- определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>- разгружать печь;</li> <li>- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</li> <li>- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> <li>- приготавливать отделочную крошку, помаду;</li> <li>- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</li> </ul>

## **Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего - 792 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 02 - 216 часов

В рамках освоения ПМ 03 - 396 часов

В рамках освоения ПМ 04 – 180 часов

### **Содержание учебной практики ПМ**

#### **Содержание учебной практики ПМ.02**

Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий

Раздел 2. Приготовление пшеничного и ржаного теста различными способами

Раздел 3. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

Раздел 4. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий.

#### **Содержание учебной практики ПМ 03**

Раздел 1. Деление теста для хлебобулочных изделий

Раздел 2. Формование тестовых заготовок для хлебобулочных изделий

Раздел 3. Деление теста для мучных кондитерских изделий

Раздел 4. Формование теста для мучных кондитерских изделий

#### **Содержание учебной практики ПМ.04**

Раздел 1. Выпекание хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий.

Раздел 2. Сушка сухарных изделий.