

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной программы профессионального обучения программы профессиональной подготовки **Пекарь** 3 разряда

Размножение и выращивание дрожжей.

Приготовление теста.

Разделка теста.

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

Укладка и упаковка готовой продукции.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном образовании в программах повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер

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

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Требования к умениям
Размножение и выращивание дрожжей	Размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.
Приготовление теста	Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

	<p>взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</p> <p>оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</p> <p>определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</p>
Разделка теста	<p>Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p> <p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</p> <p>контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</p> <p>обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.</p>
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных	<p>Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p>

<p>кондитерских изделий.</p>	<p>загружать полуфабрикаты в печь;</p> <p>контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры</p> <p>определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p> <p>выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>приготавливать отделочную крошку, помаду;</p> <p>производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</p>
<p>Укладка и упаковка готовой продукции.</p>	<p>Контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</p> <p>отбраковывать готовые изделия по массе;</p> <p>упаковывать изделия различными способами;</p> <p>укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.</p>

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики:

Всего – 125 часов