

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

**ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Самара, 2020

Программа производственной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчики: Ильичева О.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 9

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификаций: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

4. Формы контроля:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**
**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
		Организовать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий.
		Организовать технологический процесс приготовления праздничного хлеба.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация организации технологического процесса приготовления праздничного хлеба.
		Приготовить сложные хлебобулочные изделия, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация приготовления сложных хлебобулочных изделий, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.
		Приготовить праздничный хлеб, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация приготовления праздничного хлеба, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
		Оформить и отделать сложные хлебобулочные изделия.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий.
		Оформить и отделать праздничный хлеб.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация оформления и отделки праздничного хлеба.
		Оценить качество и безопасность готовой продукции сложных хлебобулочных изделий.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация качества и безопасности готовой продукции сложных хлебобулочных изделий.

		Оценить качество и безопасность готовой продукции праздничного хлеба.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация качества и безопасности готовой продукции праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Разработать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
		Организовать технологический процесс сложных мучных кондитерских изделий.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация организации технологического процесса сложных мучных кондитерских изделий.
		Организовать технологический процесс приготовления праздничных тортов.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация организации технологического процесса приготовления праздничных тортов.
		Приготовить сложные мучные кондитерские изделия, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация приготовления сложных мучных кондитерских изделий, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.
		Оформить и отделать сложные мучные кондитерские изделия.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий.
		Оценить качество и безопасность готовой продукции сложных мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация качества и безопасности готовой продукции сложных мучных кондитерских изделий.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Разработать ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.
		Организовать технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
		Приготовить мелкоштучные кондитерские изделия с	6	Концентрированно, предприятия	3	Демонстрация приготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием

		использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.		общественного питания		различных технологий, оборудованием и инвентарем.
		Оформить и отделать мелкоштучные кондитерские изделия.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий.
		Оценить качество и безопасность готовой продукции мелкоштучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация качества и безопасности готовой продукции мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Организовать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.
		Приготовить сложные отделочные полуфабрикаты, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудованием и инвентарем.
		Оформить кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Выбирать оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
		Вести контроль качества и безопасность готовой продукции сложных отделочных полуфабрикатов.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Вести контроль качества и безопасность готовой продукции сложных отделочных полуфабрикатов.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- моечная ванна;
- взбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- жарочный шкаф;
- холодильный шкаф;
- шкаф для расстойки;
- микроволновая печь;
- электроплита;
- блендер;
- весы;
- шаблоны для бисквита;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- сита;
- формы;
- скребки;
- силиконовые коврики;
- трафареты;
- кисти;
- кондитерские мешки;
- насадки;
- подставки для тортов;
- набор для работы с марципаном;
- формы, трафареты для шоколада и конфет.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.