

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



ПРОГРАММА

УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Самара, 2020

Программа учебной 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 учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 12

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной 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 учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной 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:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа:

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

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной 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 учебной практики

Учебная 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.	Ассортимент сложных хлебобулочных изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация разработки ассортимента сложных хлебобулочных изделий.
		Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.
		Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.
		Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация методов приготовления сложных хлебобулочных изделий.
		Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация соблюдения температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий.
		Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
		Технологию приготовления	6	Концентрированно,	2	Демонстрация технологии приготовления

		сложных хлебобулочных изделий.		предприятия общественного питания		сложных хлебобулочных изделий.
		Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.
		Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий.
		Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
		Органолептически оценивать качество продуктов.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация органолептически оценивать качество продуктов.
		Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация выбора видов теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
		Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий.
		Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация основных характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мучных кондитерских изделий.
		Основные критерии оценки	1	Концентрированно,	2	Демонстрация критериев оценки качества теста,

		качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий.		предприятия общественного питания		полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий.
		Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
		Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных, мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных, мучных кондитерских изделий.
		Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
		Технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
		Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий.
		Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация техники и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий.
		Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация требований к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий.
		Актуальные направления в приготовлении сложных, мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация актуальных направлений в приготовлении сложных, мучных кондитерских изделий.
		Выбирать и безопасно пользоваться производственным	1	Концентрированно, предприятия	2	Демонстрация выбора и безопасного пользоваться производственным инвентарем и

		инвентарем и технологическим оборудованием.		общественного питания		технологическим оборудованием.
		Определять режимы выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация режимов выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.
		Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация основных характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
		Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий.
		Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Температурный режим и правила приготовления.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация методов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
		Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.
		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.
		Технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
		Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных	1	Концентрированно, предприятия общественного	2	Демонстрация способов определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий.

		кондитерских изделий.		питания		
		Техника и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация техники и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий.
		Актуальные направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация актуальных направлений в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.
		Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация выбора и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.
		Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
		Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация методов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
		Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация режимов и правил приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.
		Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов.
		Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
		Органолептические способы определения степени готовности	1	Концентрированно, предприятия	2	Демонстрация способов определения степени готовности и качества сложных отделочных

		и качества сложных отделочных полуфабрикатов.		общественного питания		полуфабрикатов.
		Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.
		Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.
		Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация выбора различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
		Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация выбора отделочного полуфабриката для оформления кондитерских изделий.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной 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.