

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



ПРОГРАММА

**ПП.05 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Самара, 2020

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

Разработчик: 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. 8

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 холодных и горячих десертов.

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 холодных и горячих десертов обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

4. Формы контроля:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

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 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Расчета массы сырья для приготовления холодного десерта.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов.
		Составление ТТК на сложные холодные десерты	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация составления ТТК на холодный десерт.
		Приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	14	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация опыта приготовления сложных холодных десертов.
		Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация опыта в технологии приготовления одного из отделочных видов теста для сложных холодных десертов.
		Оформления и отделки сложных холодных десертов.	5	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация вариантов оформления сложного холодного десерта.
		Контроля качества и безопасности готовой продукции.	5	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция).
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Расчета массы сырья для приготовления горячего десерта.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов.
		Составление ТТК на сложные холодные десерты	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация составления ТТК на горячий десерт.
		Приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	14	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация опыта приготовления сложных горячих десертов.
		Оформления и отделки сложных горячих десертов.	7	Концентрированно, предприятия	3	Демонстрация вариантов оформления сложного горячего десерта.

				общественного питания		
		Контроля качества и безопасности готовой продукции.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция).
		Бракераж готовых изделий (горячего десерта).	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Бракераж готовых изделий (горячего десерта).
		Дифференцированный зачет	1			
ИТОГО			72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 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:

- нормативно-технологическая документация;
- моечная ванна;
- взбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- жарочный шкаф;
- шокофризер;
- холодильный шкаф;
- шкаф для расстойки;
- микроволновая печь;
- электроплита;
- блендер;
- робокоп;
- весы;
- шаблоны для бисквита;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- сита;
- формы;
- паллеты;
- скребки;
- силиконовые коврики;
- трафареты;
- кисти;
- кондитерские мешки и 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.