

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения квалификации старший технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Цели учебной практики

Формирование у обучающихся первичных практических умений, опыта деятельности в рамках профессионального модуля ОПОП СПО

Требования к результатам учебной практики

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

№ п/п	Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
1	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2	Организация процесса	ПК 4.2 Организовывать и проводить

	приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Форма контроля

Учебная практика – дифференцированный зачет.

Количество часов на освоение программы учебной практики.

Всего: 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ВПД: Организация процесса приготовления и
приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - 42
часов;

в рамках освоения ВПД: Организация процесса приготовления и
приготовление простых и сложных отделочных полуфабрикатов,
использование их в оформлении;

в рамках освоения ВПД: Организация процесса приготовления и
приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных
тортов - 12 часов;

в рамках освоения ВПД: Организация процесса приготовления и
приготовление мелкоштучных кондитерских изделий - 12 часов.

Дифференцированный зачет – 6 часов.