**Задание на производственную практику**

**Для студентов очного отделения МТКП РЭУ им.**

**Г.В. Плеханова**

Для студентов 4–го курса групп **Т-9.1/20, Т-9.2/20** МТКП РЭУ им. Г.В. Плеханова по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

Целью производственной практики является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенция, приобретение практического опыта по изготовлению сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий включает следующие профессиональные 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.

Производственная практика по модулю **ПМ 04** **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** проводится в объёме **192** часов.

**Структура и содержание производственной практики по разделу «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Код и наименование профессионального модуля** | **Количество часов по ПМ** | **Виды работ** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **ПК 4.1.** | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | **48** | Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.  Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент. Возможные виды дефектов теста, причины их возникновения и меры предупреждения. Температурный режим выпечки. Признаки и способы определения готовности изделий. Охлаждение изделий.  1. Изучить ассортимент изделий;  2. Изучить технологический процесс изделий;  3. Изучить изучить возможные дефекты и причины их устранения. |
| **ПК 4.2.** | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов | **72** | Классификация выпеченных полуфабрикатов для производства мучных кондитерских изделий.  Песочный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления песочного теста и полуфабрикатов из него.  Воздушный полуфабрикат: характеристика, рецептура, санитарно- гигиенические требования к сырью и технологическому процессу приготовления воздушного полуфабриката.  Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления. Последовательность технологического процесса приготовления миндально-орехового теста.  Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Отличительные особенности каждого вида бисквитов. Последовательность их приготовления.  Заварной полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления заварного теста и полуфабрикатов из него.  Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления. Формование и выпечка.  Сахарный полуфабрикат: характеристика, рецептура, особенности. Технологический процесс приготовления, формование и выпечка, использование.  Технология приготовления сдобного теста и изделий из него. Характеристика, особенности приготовления. Ассортимент. |
| **ПК 4.3.** | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | **36** | Требование к качеству сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требование к качеству сложных мелкоштучных изделий. Требование к качеству сложных отделочных полуфабрикатов. Формы организации труда в кондитерском цехе. Посуда и инвентарь кондитерского цеха. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха. |
| **ПК 4.4** | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении | **36** | Классификация сложных отделочных полуфабрикатов. Применение отделочных полуфабрикатов. Их значение. Ассортимент.  Сахарные полуфабрикаты: сахарные сиропы, помада, сахарная мастика, глазури, карамель. Технологический процесс приготовления сахарных полуфабрикатов.  Фруктово-ягодные полуфабрикаты. Начинки. Кремы. Понятие кремообразующей способности. Классификация кремов.  Сливочные кремы. Технология приготовления. Требование к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения, меры предупреждения.  Белковые кремы. Заварные кремы. Технология приготовления. Требование к качеству. Виды дефектов кремов, причины их возникновения, меры предупреждения.  Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. |
| Всего: |  | **192 часа** |  |

Зам.директора по ПО Леликова Е.В.