МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Республики Адыгея

«Майкопский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОЙ проИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

**по профессии «Кондитер»**

**19.01.17. «Повар, кондитер»**

2015г.

 УТВЕРЖДАЮ

 Директор ГБПОУ РА «МПТ»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Х.Делок

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г

Автор: Рябыкина Татьяна Алексеевна, мастер производственного\_\_\_

 обучения ГБПОУ РА «Майкопский политехнический техникум»

«Рассмотрено и одобрено» Программа утверждена

на заседании МК на заседании Методического совета

цикла «Кулинаров» ГБПОУ РА «МПТ»

Протокол № 1 от «27 » протокол №1 от «28» августа 2015г

«августа» 2015года.

Председатель МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наумова Е.Г.

# **КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

#

**КОНДИТЕР**

4-й разряд

Характеристика работ.

Ведение процесса изготовления различных кексов, рулетов, печенья розничного ассортимента, сложных видов и пирожных различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого со сложным многокрасочным узором, с раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и с резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, Бизе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Проверка визуально совмещения красочных элементов и деталей рисунка. Веса готовых тортов и пирожных.

Должен знать:

* рецептуры и технологию изготовления кексов, рулетов, печенья розничного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением сложного многокрасочного узора;
* способы монтажа рисунка.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ учебной И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики | стр. |
| 2. результаты освоения учебной И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики |  |
| 3. СТРУКТУРА и содержание учебной И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики |  |
| 4 условия реализации учебной И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики |  |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения учебной И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики  |  |

# **1. пАСПОРТ ПРОГРАММы учебной практики**

**1.1 Область применения программы**

Основная профессиональная образовательная программа СПО ППРС(С) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №\_798\_ от «02» августа 2013г, Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 года № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования» по профессии 260807.01 Повар, кондитер, на базе основного общего образования и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (Приказ Минобрнауки Росси от 17.05.2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования), реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (от 17.03.2015 года № 06-259). Профессия 19.01.17Повар, кондитер входит в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд из овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

# **2. результаты освоения учебной практики**

 Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности. Разработка технологических процессов приготовления кулинарных блюд.

 в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия из хлеба. |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |
| ОК 1. |  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

 **Пояснительная записка**

Настоящая программа предназначена для подготовки квалифицированных рабочих кадров в ГБПОУ РА «МПТ» по профессии: повар, кондитер подготовку рабочих со средним образованием, осуществляют из студентов , окончивших неполную среднюю школу (срок обучения 2 года 10 месяцев), планируемый уровень квалификации для профессии: повар – 3-4 разряда, кондитер – 3-4 разряда: В программу включены: квалификационные характеристики, сводно - тематический план и программа учебной и производственной практик, список литературы.

Основной профессиональной подготовки являются учебная практика и производственная практика.

Программой предусматриваются следующие этапы обучения: обучение в учебных цехах; и на производственных предприятиях общественного питания.

В учебных цехах студенты выполняют- по профессии повар следующие работы:

- приготовление блюд из овощей и грибов;

-приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-приготовление супов и соусов, приготовление блюд из рыбы; приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

-приготовление и оформление холодных блюд и закусок;

- приготовление сладких блюд и напиток;

по профессии кондитер- готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеба;

- готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;

- готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки;

-готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;

- готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;

- готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

-готовить и оформлять восточные изделия.

 В процессе учебной практики следует планировать изготовление полезной продукции, а также оказание платных услуг населению. (В соответствие с содержанием обучения по данной профессии). Практические занятия проводятся поэтапно, с последовательной отработкой постепенно усложняющих приемов и действий с использованием основных форм учебно-производственного труда:

-фронтально-групповую;

-бригадную (звеньевую);

- индивидуальную.

Перед направление студенты на предприятие проводится зачет по охране труда. В конце обучения проводится производственная практика с условием предприятия, во время которой студенты самостоятельно выполняют работы: повара 3-4 разряда; Кондитер 3-4 разряда; и должны знать ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству сырья, новые технологии по оформлению кулинарных блюд и хлебобулочных мучных и кондитерских изделий, температурный режим и правила приготовления кулинарных блюд и хлебобулочных мучных и кондитерских изделий, правила бракеража, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и кондитерских изделий, виды современного технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**Тематический план**

**Учебной практики по профессии: «Кондитер»**

**3 курс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****Разделов** | **Наименование темы** | **Кол-во часов** |
|  | **МДК 08.01 ПМ.08. раздел 1-7** |  |
| **1.** | Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба | **60** |
| **2.** | Приготовление основных мучных кондитерских изделий | **78** |
| **3.** | Приготовление печенья, пряников, коврижек | **18** |
| **4.** | Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов | **24** |
|  | **Итого 1 полугодие 180 часов** |  |
| **5.** | Приготовление отечественных классических пирожных и тортов. | **72** |
| **6.** | Приготовление фруктовых и легко обезжиренных тортов и пирожных. | **18** |
| **7.** | Приготовление восточных кондитерских изделий. | **18** |
|  | **Итого за 2 полугодие 108 часов** |  |
|  | **Итого за год** | **288** |
|  | **Итого производственная практика** | **504** |
|  | **Итого за 3 курс**  | **792** |

 **Тематический план**

**по учебной практике по профессии: «Кондитер»**

**3 курс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****Разделов** | **Наименование темы** | **Кол-во****часов** |
| **Раздел №1** | **1 полугодие****Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба** | **60** |
| **1** | Инструктаж по ТБ.Подготовка кондитерского сырья производству. | **6** |
| **2** | Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление фаршей и начинок. | **6** |
| **3** | Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление сиропов, женки, помады.  | **6** |
| **4** | Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление дрожжевого опарного теста. | **6** |
| **5** | Приготовление хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», сдоба «Выборгская», булочка «Школьная», булочка «Дорожная». | **6** |
| **6** | Приготовление хлебобулочных изделий: кулебяка, расстегаи, пирожки печеные с различными фаршами, пирог «Московский», пирог «Невский», | **6** |
| **7** | Приготовление хлебобулочных изделий: кекс «Майский», кекс «Здоровья», баба «Ромовая». | **6** |
| **8** | Жарка изделий в жире: пирожки жаренные, пончики «Московские», хворост. | **6** |
| **9** | Приготовление дрожжевого слоенного теста: слойка с повидлом, булочка слоенная, слойка с марципаном, ватрушка Венгерская. | **6** |
| **10** | Приготовление хлеба: Приготовления хлеба домашнего, хлеб с грецкими орехами, финикового хлеба.  | **6** |
| **Раздел №2** | **Приготовления основных мучных кондитерских изделий** | **78** |
| **1** | Приготовление теста для блинчиков и изделий из него | **6** |
| **2** | Приготовление вафельного теста (полуфабрикат), тесто для листовых вафель, тесто для листовых сахарных вафель, трубочка вафельная с начинкой. | **6** |
| **3** | Приготовление сдобного пресного теста: ватрушка, сочник с творогом, печенье сдобное. | **6** |
| **4** | Приготовление песочного теста (полуфабрикат): печенье листики, печенье звездочки, печенья ромашка. | **6** |
| **5** | Приготовление печенья масленого, печенья песочное, печенья творожного | **6** |
| **6** | Приготовление кекса «Столичного» (штучный), кекс «Столичный» (весовой), кекс «Творожный», кекс «Ореховый». | **6** |
| **7** | Приготовление бисквитного теста: бисквит основной (с подогревом), бисквит круглый (буше). | **6** |
| **8** | Приготовление бисквита с орехами, бисквита со сливочным маслом, бисквит «Прага», бисквит с корицей. Приготовление бисквита для рулета, печенье «Ленинградское». | **6** |
| **9** | Приготовление заварного теста (полуфабрикат). Приготовление булочки со сливками, колец воздушных. | **6** |
| **10** | Приготовление слоенного теста (полуфабрикат). Приготовление пирожков слоеных с различными фаршами, кулебяки с различными фаршами, курник. | **6** |
| **11** | Приготовление языки слоенные, ушки слоенные, ватрушки с творогом или повидлом, валованы, яблоки в слойке | **6** |
| **12** | Приготовление воздушного теста (полуфабрикат) печенье воздушное «Меренги» Приготовление воздушного - орехового теста (полуфабрикат) | **6** |
| **13** | Приготовление миндального теста (полуфабрикат): печенье миндальное, шоколадное.  | **6** |
| **Раздел №3** | **Приготовление печенья, пряников, коврижек** | **18** |
| **1** | Приготовление пряничного теста (полуфабрикат). | **6** |
| **2** | Приготовление пряников глазированных, медовых, пряников Тульских, пряников детских. | **6** |
| **3** | Приготовление коржиков сахарных, коржиков молочных, коврижки медовые, коврижки медовые с начинкой. | **6** |
| **Раздел №4** | **Приготовление отделочных полуфабрикатов** | **24** |
| **1** | Приготовление крема сливочного (основной), крем сливочный «Новый», крем сливочный «Шоколадный», крем сливочный «Кофейный», крем сливочно-ореховый.  | **6** |
| **2** | Приготовление крема «Гляссе», приготовления крема «Шарлотт», крема белкового (заварной), крем из сливок, крем «Птичье молоко». | **6** |
| **3** | Приготовление глазури сырцовой, глазури заварной, мастики сахарной сырцовой, мастики молочной, сырцового марципана. | **6** |
| **4** | Приготовление карамели, ливной, атласной. | **6** |
|  | **Итого за 1 полугодие 180 часов** |  |
| **Раздел №5** | **Приготовление отечественных классических пирожных и тортов** | **72** |
| **1** | Приготовление бисквитных пирожных: бисквитное со сливочным кремом (нарезное), бисквитное фруктово - желейное, бисквитное с белковым кремом.  | **6** |
| **2** | Приготовление песочных пирожных: пирожное «песочное» кольцо, песочное глазированное помадой, корзиночка с кремом и фруктовой начинкой, пирожное корзиночка желе с фруктами.  | **6** |
| **3** | Приготовление слоенных и заварных пирожных: пирожное «Слойка» с кремом, пирожное «Трубочки» и «Муфточки», пирожное трубочка с кремом, пирожное «Трубочка» с обсыпкой, пирожное «Орешек». | **6** |
| **4** | Приготовление воздушных, миндальных и десертных пирожных: пирожное «Воздушное», «Георгин», пирожное «Воздушное» с кремом (двойное), пирожное «Миндальное», пирожное «Диош», пирожное «Картошка» обсыпная, «Картошка» глазированная, пирожное мелкий «Десертный набор». | **6** |
| **5** | Приготовление бисквитных тортов: торт «Бисквитно - кремовый», торт «Сказка», торт «Свадебный». | **6** |
| **6** | Приготовление бисквитных тортов: торт «Снежок», «Российский», торт «Марика», торт «Бирюсинка». | **6** |
| **7**  | Приготовление бисквитных тортов: торт «Прага», торт «Березка», торт «Корзина» с клубникой, торт «Журавушка» | **6** |
| **8** | Приготовление песочных тортов: торт «Абрикотин», торт «Ленинградский», торт «Листопад», торт «Ивушка», торт «Птичье молоко». | **6** |
| **9** | Приготовление слоенных тортов: торт «Слоенный с кремом», торт «Московская» слойка, торт «Московский» с конфитюром. | **6** |
| **10** | Приготовление воздушных тортов: торт «Паутинка», торт «Ярославна». | **6** |
| **11** | Приготовление воздушно-ореховых тортов: торт «Полет», торт «Киевский». | **6** |
| **12** | Приготовление миндальных тортов: торт «Миндально-фруктовый», торт «Крещатик». | **6** |
| **Раздел №6** | Приготовление фруктовых и легко обезжиренных тортов и пирожных. | **18** |
| **1** | Приготовление изделий с отварными протертыми овощами и фруктовыми пастами: булочка «Розовая», булочка «Алтайская», бисквит «Солнечный», бисквит «Ночка», бисквит «Сливочный». | **6** |
| **2** | Приготовление рулетов и пирогов: рулет «Яблочный», рулет «Айвовый», рулет «Праздничный». | **6** |
| **3** | Приготовление тортов, пирожных, кексов: торт «Слива», пирожное «Заварное со сливочно-яблочным кремом», пирожное «Заварное со сливочно-айвовым кремом», пирожное «Фантазия», пирожное «корзиночка Изабелла», кекс «Неженка", коврижка яблочная, батончик фруктовый. | **6** |
| **Раздел №7** | **Приготовление восточных кондитерских изделий** | **18** |
| **1** | Приготовление пахлавы сдобной, курабье Бакинского, шекер Лукум | **6** |
| **2** | Приготовление Нан бухарский, крендель с корицей, штрудель с изюмом, назук сладкий. | **6** |
| **3** | Приготовление пахлавы слоенной, пахлавы сухумской. Слойки греческой. | **6** |
|  | **Итого 108 часов** |  |
|  | **Итого за год 288 часов** |  |

**Производственная практика по кондитерскому производству.**

**Раздел 1. Приготовление хлебобулочных изделий из хлеба.**

Подготовка кондитерского сырья к производству, отвешивать и отмерять сырье.

Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Приготовление начинок, сиропов, помады, кремов, фаршей с соблюдением технологического процесса: фарш мясной с луком, фарш морковный, фарш картофельный с луком, фарш из творога, фарш из яблок, начинка из мака, начинка ореховая, сироп для примочки, сироп для глазирования, помада основная и шоколадная, фруктовая начинка, желе, присыпки, крем сливочный, керм сливочный «новый», крем белковый. Замес теста и способы его разрыхления:

Дрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление дрожжевого теста, булочка «Веснушка», «»Октябренок», булочка домашняя, булочка с орехами, булочка дорожная, булочка российская, сдоба обыкновенная, ватрушка, пирожки печеные, расстегай, кулебяка, рулет с маком, пирог домашний, пирог «Московский», «Весенний», «Ромовая баба», «Здоровье» слойка с повидлом , ватрушка венгерская, булочки слоеные.

**Раздел 2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий.**

Бездрожжевое тесто и изделия из него, тесто для лапши домашней, вареники, пельмени, блинчики.

Пряничное тесто: пряники детские, коржики молочные, коврижка «медовая», сдобное пресное тесто, песочный п/ф, заварной п/ф, бисквит, слоенный п/ф, печенье «Песочное», печенье «Нарезное», печенье «Масляное», печенье «Ленинградское, печенье «Миндальное», кексы: «Столичный», «Чайный», «Ореховый», «Творожный». Рожки с маком, песочник с изюмом, сочник с творогом, языки слоенные, пирог бисквитный, рулет бисквитный.

**Раздел 3. Приготовление печения, пряников, коврижек:**

Вести технологический процесс приготовления кондитерских изделий: печенья, пряников, коврижек: печенье «Ленинградское», печенье «Масляное», печенье «Нарезное», печенье «Песочное», печенье с сыром, пряников коврижек из пряничного теста. Пряники «Тульские», пряники «глазированные», пряники «детские», коврижка «Медовая», коврижка «Южная», коврижка «Медовая с начинкой».

**Раздел 4. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.**

Украшение изделий из кремов, помадой, желе, посыпками, марципаном.

**Раздел5. Приготовление отечественных классических пирожных и тортов.**

Пирожные и торты: вести технологический процесс приготовления пирожные и тортов. Пирожные «Песочное кольцо», «Песочное с кремом», песочное желейное, «корзиночка с кремом и фруктовой начинкой», «корзиночка с белковым кремом», «слойка с яблочной начинкой», «Трубочка», «Трубочка (заварная с кремом)», «Бисквитное с белковым кремом», «Бисквитное глазированное помадой с белковым кремом», «Бисквитное фруктово-желейное», «Бисквитное фруктовой», «Картошка» обсыпная.

Торты: «Бисквитно - кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой», «Слоенный с кремом», «Полет».

**Раздел 6. Приготовление фруктовых и легко обезжиренных тортов и пирожных.**

Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности. Вести технологический процесс приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности.

Булочки: «Молочная», «Розовая», «Алтайская».

Печенье: «Золотистое», «Пирог бисквитный», «Солнечный», «Свежесть», «Ночка».

 **Раздел 7. Приготовление восточных изделий.**

Пахлава сдобная, пахлава слоеная, курабье «бакинское».

**Перечень работ по производственной практике.**

1. Приготовление хлебобулочных изделий из хлеба.

Подготовка кондитерского сырья к производству, отвешивать и отмерять сырье. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Приготовление начинок, сиропов, помад, кремов, фаршей: фарш мясной с луком, фарш рыбный с рисом, фарш картофельный с луком, фарш из творога и овощей, сироп. Замес дрожжевого теста, булочка ореховая, дорожная, сдоба обыкновенная, ватрушки, пирожки печенные, пироги, кексы.

1. Бездрожжевое тесто и изделия из него, тесто для лапши, вареников, пельмени, блинчики. Сдобное пресное тесто, песочный п/ф, заварной п/ф, бисквит, слоенный п/ф, вафельный п/ф, блинчатое тесто, воздушное тесто, воздушно-ореховое, миндальное, печенье «Песочное», печенье «Нарезное», печенье «масляное», «Ленинградское», «Миндальное», кекс «Столичный», «Чайный», «Ореховый», «Творожный».
2. Пряничное тесто: пряники детские, коржики молочные, коврижка «Медовая» Приготовление пряников, коврижек, Пряники «Тульские», пряники глазированные, пряники детские, коврижка «Медовая», «Южная», «Медовая с начинкой», печенье «слоеное с тмином», воздушное «Меренги», «Миндальное», «Фигурное», «Шоколадное».
3. Украшение изделий кремом, помадой, желе, посыпками, марципаном.
4. Вести технологический процесс приготовления пирожных тортов.

Пирожное: «Песочное кольцо», «Песочное с кремом», песочное глазированное помадой, песочное с белковым кремом, песочное желейное, «корзиночка с кремом и фруктовой начинкой», «корзиночка с белковым кремом», слойка с яблочной начинкой, «трубочка», Трубочка (заварная с кремом)

Торты: «бисквитно - кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой начинкой», «Слоенный с кремом», «Полет».

1. Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности.

Булочки: «молочная», «Розовая», «Алтайская», «слоеная», «Ночка».

7.Восточные изделия: Пахлава сдобная, пахлава слоеная, курабье «бакинское».

**Сводно-тематический план**

**производственной практики по профессии: «Кондитер»**

**3 курс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ Разделов** | **Наименование темы** | **Кол-во часов** |
|  | **МДК 08.01. ПМ.08. раздел 1-7** |  |
| **1.** | Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба. | **96** |
| **2.** | Приготовление основных мучных кондитерских изделий. | **144** |
| **3.** | Приготовление печенья, пряников, коврижек. | **36** |
| **4.** | Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. | **48** |
| **5.** | Приготовление отечественных классических пирожных и тортов. | **126** |
| **6.** | Приготовление фруктовых и легко обезжиренных тортов и пирожных. | **36** |
| **7.** | Приготовление восточных кондитерских изделий. | **18** |
|  | **Итого: Производственная практика** | **504** |

**Перспективно - тематический план**

**по производственной практике по профессии: «Кондитер»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ темы** | **Наименование темы** | **Кол-во часов** |
| **Раздел№1** | **Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба** | **96** |
| **1** | Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.  | **6** |
| **2** | Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление сиропов, жженки, помады. | **6** |
| **3** | Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление дрожжевого опарного теста. | **6** |
| **4** | Приготовление хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», сдоба «Выборгская». | **6** |
| **5** | Приготовление хлебобулочных изделий: булочка «Дорожная», булочка «школьная». | **6** |
| **6** | Приготовление хлебобулочных изделий: кулебяка с различными фаршами,  | **6** |
| **7** | Приготовление хлебобулочных изделий: пирожки печенные с различным фаршами | **6** |
| **8** | Приготовление хлебобулочных изделий: расстегаи, (московские, закусочные)  | **6** |
| **9** | Приготовление хлебобулочных изделий: пирог «Московский» (открытый, закрытый, полуоткрытый). | **6** |
| **10** | Приготовление хлебобулочных изделий: кекс «Майский», «Баба ромовая» | **6** |
| **11** | Приготовление хлебобулочных изделий: кулич «Пасхальный», кулич «Особый». |  |
| **12** | Приготовление хлебобулочных изделий жаренных во фритюре: пирожки жаренные с различными фаршами, хворост. | **6** |
| **13** | Приготовление дрожжевого слоенного теста и изделий из него: ватрушка «Венгерская», булочка «Слоенная». | **6** |
| **14** | Приготовление дрожжевого слоенного теста и изделий из него: слойка с марципаном, слойка с повидлом. | **6** |
| **15** | Приготовление хлеба: хлеб «домашний», хлеб «Бородинский». | **6** |
| **16** | Приготовление хлеба: хлеб финиковый, хлеб с грецкими орехами. | **6** |
| **Раздел №2** | **Приготовление основных мучных кондитерских изделий.** | **144** |
| **1** | Приготовление теста для блинчиков и изделия из него: блинчики с различными фаршами, пирог «блинчатый». | **6** |
| **2** | Приготовление вафельного теста: теста для листовых вафель: торт «Сюрприз»  | **6** |
| **3** | Приготовление вафельного теста для листовых сахарных вафель: Трубочка вафельная с начинкой. | **6** |
| **4** | Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: сочник с творогом, печенье сдобное | **6** |
| **5** | Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: ватрушки, печенье квадратик. | **6** |
| **6** | Приготовление песочного теста и изделий из него: кекс ореховый, кекс творожный с изюмом. | **6** |
| **7** | Приготовление теста песочного и изделий из него: печенье ромашка, печенье звездочка. | **6** |
| **8** | Приготовление теста песочного и изделий из него: печенье листики, печенье творожное, печенье масленое. | **6** |
| **9** | Приготовление теста песочного и изделий из него: кекс «Столичный», кекс «Творожный» | **6** |
| **10** | Приготовление бисквитного теста и изделий из него: бисквит основной (с подогревом), бисквит круглый (буше). | **6** |
| **11** | Приготовление бисквитного теста и изделий из него: бисквит с какао, с орехами, бисквит «Прага». | **6** |
| **12** | Приготовление бисквитного теста и изделий из него: бисквит для рулета, рулет кремовый, рулет фруктовый. | **6** |
| **13** | Приготовление бисквитного теста и изделий из него: печенье «Ленинградское», печенье с маком. | **6** |
| **14** | Приготовление бисквитного теста и изделий из него: бисквит с корицей, бисквит со сливочным масло, пирог бисквитный с повидлом. | **6** |
| **15** | Приготовление заварного теста и изделий из него: булочки со сливками, кольца воздушные. | **6** |
| **16** | Приготовление заварного теста и изделий из него: печенье с сыром, торт из заварного теста. | **6** |
| **17** | Приготовление слоенного теста и изделий из него: пирожки слоенные с различными фаршами, языки слоенные. | **6** |
| **18** | Приготовление слоенного теста и изделий из него: кулебяка с различными фаршами, курник. | **6** |
| **19** | Приготовление слоенного теста и изделий из него: ватрушка с творогом или повидлом, «ушки слоенные» | **6** |
| **20** | Приготовление воздушного теста и изделий из него: печенье воздушное «Меренги». | **6** |
| **21** | Приготовление воздушно-орехового теста и изделий из него: воздушно-ореховый полуфабрикат для торта «Полет»,  | **6** |
| **22** | Приготовление воздушно-орехового теста и изделий из него: воздушно-ореховый полуфабрикат для торта «Киевский». | **6** |
| **23** | Приготовление миндально теста и изделий из него: печенье миндальное, шоколадное. | **6** |
| **24** | Приготовление миндально теста и изделий из него: миндальные жгутики, торт миндальный. | **6** |
| **Раздел №3** | **Приготовление печенья, пряников, коврижек.** | **36** |
| **1** | Приготовление пряничного теста (полуфабрикат). | **6** |
| **2** | Приготовление пряничного теста и изделия из него: коржики пряничные, коржики молочные. | **6** |
| **3** | Приготовление пряничного теста и изделия из него: пряники глазированные, пряники медовые | **6** |
| **4** | Приготовление пряничного теста и изделия из него: пряники «Тульские», пряники «Детские». | **6** |
| **5** | Приготовление пряничного теста и изделия из него: коврижка медовая с начинкой. | **6** |
| **6** | Приготовление пряничного теста и изделия из него: коврижка южная. | **6** |
| **Раздел №4** | **Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.** | **48** |
| **1** | Приготовление крема сливочного «основного»: крем сливочный с какао порошком, крем сливочно - ореховый | **6** |
| **2** | Приготовление крема сливочного: «Новый», крем сливочный шоколадный, крем сливочный фруктовый. | **6** |
| **3** | Приготовление крема «Шарлотт» (основной), крем «Шарлотт» шоколадный, крем «Шарлотт» кофейный | **6** |
| **4** | Приготовление крема «Гляссе»: крем «Гляссе» шоколадный, крем «Гляссе» ореховый | **6** |
| **5** | Приготовление крема из сливок, и крема «Птичье молоко». | **6** |
| **6** | Приготовление глазури сырцовой, глазури заварной | **6** |
| **7** | Приготовление мастики сырцовой, мастики молочной, приготовление марципана | **6** |
| **8** | Приготовление карамели: ливной, атласной, пластичной. | **6** |
| **Раздел №5** | **Приготовление отечественных классических пирожных и тортов** | **126** |
| **1** | Приготовление бисквитных пирожных: пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное), пирожное бисквитное с белковым кремом,  | **6** |
| **2** | Приготовление бисквитных пирожных: пирожное бисквитное фруктово - жилейное. | **6** |
| **3** | Приготовление песочных пирожных: пирожное песочное «Кольцо», пирожное песочное глазированное помадой. | **6** |
| **4** | Приготовление песочных пирожных: пирожное «Корзиночка», желе и фруктами, пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой. | **6** |
| **5** | Приготовление заварных пирожных: пирожное «трубочка» с кремом, пирожное «Орешек». | **6** |
| **6** | Приготовление слоенных пирожных: пирожное слойка с кремом, пирожное слойка обсыпанная сахарной пудрой.  | **6** |
| **7** | Приготовление воздушных пирожных: пирожное «воздушное с кремом», пирожное воздушное «Георгин»с кремом. | **6** |
| **8** | Приготовление миндальных пирожных: пирожное миндальное, пирожное «Диош».  | **6** |
| **9** | Приготовление пирожных крошковых десертных: пирожное картошка «Обсыпная», пирожные мелкие «десертный набор». | **6** |
| **10** | Приготовление бисквитных тортов: торт бисквитно - кремовый, торт «Сказка», торт «Березка». | **6** |
| **11** | Приготовление бисквитных тортов: торт «Свадебный», торт «Хлеб соль». | **6** |
| **12** | Приготовление бисквитных тортов: торт «Прага», торт «Российский», торт «Марика» | **6** |
|  | Приготовление бисквитных тортов: торт «Бирюсинка», торт «Журавушка» | **6** |
| **13** | Приготовление бисквитных тортов: торт «Корзина с клубникой». | **6** |
| **14** | Приготовление песочных тортов: торт «Абрикотин», торт «Ленинградский», торт «Листопад». | **6** |
| **15** | Приготовление песочных тортов: торт «Московский», торт «Песочно-кремовый». | **6** |
| **16** | Приготовление песочных тортов: торт «Ивушка», торт «Птичье молоко». | **6** |
| **17** | Приготовление слоенных тортов: торт «слоенный с кремом», торт «слоенный с конфитюром». | **6** |
| **18** | Приготовление слоенных тортов: торт «Московская слойка». | **6** |
| **19** | Приготовление воздушных тортов: торт «Паутинка», торт «Ярославна». | **6** |
| **20** | Приготовление воздушно-ореховых тортов: торт «Полет», торт «Киевский». | **6** |
| **21** | Приготовление миндальных тортов: торт «миндально-фруктовый», торт «Крещятик». | **6** |
| **Раздел №6** | **Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных** | **36** |
| **1** | Приготовления изделий с отварными протертыми овощами: булочка «Розовая», булочка «Алтайская»,  | **6** |
| **2** | Приготовление изделий с фруктовыми пастами: бисквит сливочный, бисквит яблочный. | **6** |
| **3** | Приготовление рулетов и пирогов: рулет яблочный, рулет айвовый. | **6** |
| **4** | Приготовление тортов и пирожных: торт «Слива», пирожное «заварное» со сливочно-яблочным кремом, пирожное заварное со сливочно-айвовым кремом, пирожное «Фантазия». | **6** |
| **5** | Приготовление тортов и пирожных: пирожное «Корзиночка Изабелла», пирожное «корзиночка айвовая», пирожное корзиночка «яблочная». | **6** |
| **6** | Приготовление кексов, коврижек, батончиков : Кекс «Неженка», коврижка яблочная, батончик фруктовый. | **6** |
| **Раздел №7** | **Приготовление восточных кондитерских изделий** | **18** |
| **1** | Приготовление пахлавы сдобной, курабье Бакинского, шекер Лукум | **6** |
| **2** | Приготовление Нан бухарский, крендель с корицей, штрудель с изюмом, назук сладкий. | **6** |
| **3** | Приготовление пахлавы слоенной, пахлавы сухумской. Слойки греческой. | **6** |
|  | **Итого производственная практика 504 часа** |  |

**Литература**

1. Бутейко. А.А. Жукова «Приготовление мучных кондитерских изделий». М. Экономика, 1988.
2. Н.Г. Бутейко, А.А.Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий». М. Профобразование. Издательство 2001 г.
3. Кристиан Тойдер «100 Лучших рецептов выпечки» (шедевры кулинаров мира) «Ниола-Пресс 1977.

**Программа учебной практики Профессия: «Кондитер»**

**Раздел 1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба.**

Вводное занятие:

Ознакомление студентов с базовым учебно - производственным предприятием; расположениями цехов; назначение оборудования, инструментов, инвентаря.

Ознакомление студентов с санитарными правилами; правилами личной гигиены; правилами техники безопасности на производстве.

Ознакомить студентов с мерами по предупреждению травматизма, противопожарными мероприятиями, безопасными приемами и методами труда при работе с оборудованием.

Ознакомить студентов с программой производственного обучения, учебно- производственными задачами и режимом работы, ассортиментом кондитерского цеха.

Подготовка сырья к производству:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.

Освоение студентами подготовки сырья к производству (просеивание, зачистка, растворение, процеживание, обработка яиц, размораживание, растапливание, протирание, сортировка по качеству); особенностями хранения сырья растаривания, органолептическая оценка качества. Овладение студентами техникой взвешивания.

Приготовление овощных фаршей: способы измельчения овощей, тепловая обработка, определение готовности, доведение до вкуса.

Приготовление мясного фарша: приемка мясной мякоти, способы ее измельчения, тепловая обработка, доведение до вкуса.

Приготовление фарша из круп: переработка из круп, тепловая обработка, определение готовности, доведение до вкуса.

Приготовление фарша из творога: протирание, доведения до вкуса.

Приготовление фруктовых начинок: приемка фруктово – ягодных полуфабрикатов, приготовление, определение готовности.

Текущий инструктаж по охране и безопасности труда.

Овладение приемами приготовления сахарных сиропов и помады: растворение сахара, уваривание сиропа, определение пробы сиропа, доведение до готовности.

Дрожжевое тесто и изделия из него.

Текущий инструктаж по охране и безопасности труда.

Организация рабочего места; подготовка необходимого инвентаря; оборудования. Освоение приемов и видов работ при приготовление дрожжевого теста.

Изучение рецептуры, перерасчет сырья, ассортимента изделия, технологий приготовления дрожжевого безопарного теста и формирование изделий из него, отделкой, выпечкой, определение готовности и качества изделий.

Овладение навыками приготовления жаренных изделий; соблюдение рецептуры, технологии приготовления, определение готовности теста, формирование изделий, определение готовности фритюра, жарки изделий, определение готовности и качества изделий, освоение безопасных приемов и методов труда при жарке изделий во фритюре.

Способы разрыхления теста: опарного.

Овладение приемами приготовления дрожжевого опарного теста; замес опары, определение готовности опары, замес теста согласно рецептуре. Выполнение обминки, определение готовности теста.

Приготовление изделий: формирование полуфабрикатов, отделка, выпечка, определение готовности и качества изделий.

 Изучение рецептуры и ассортимента изделия из дрожжевого и слоеного теста.

Соблюдение технологий приготовления теста безопарным способом, прослаивание теста.

Приготовление изделий из дрожжевого и слоеного теста: формирование полуфабрикатов, отделка, разделка, выпечка, определение готовности, отделка готовых изделий.

**Раздел 2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий.**

Текущий инструктаж по охране и безопасности труда.

Организация рабочего места; подготовка необходимого инвентаря, инструментов, оборудования.

Овладения навыками приготовления теста для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности, приготовление изделий и полуфабрикатов.

Овладения навыками работы со сборника рецептур, расчета сырья на потребное количество изделий.

Овладения навыками приготовления сдобного пресного теста с соблюдением рецептуры, технологии, определение готовности, формирование навыков при приготовлении изделий из сдобного теста.

Освоение навыков приготовления из песочного теста, с соблюдением технологии, оценка качества, правила транспортирования и хранения, маркировка.

Освоение навыков приготовления из бисквитного теста печенья, с соблюдением технологии, оценка качества, правила транспортирования и хранения, маркировка.

Освоение навыков приготовления печенья из заварного теста, с соблюдением технологии, оценка качества, правила укладки в тару, транспортирования, хранения, маркировка;

Освоение навыков приготовления печенья из слоенного теста, с соблюдением технологии, оценка качества, правила транспортирования и хранения.

Освоение приемов приготовления печенья из воздушного, миндального теста, с соблюдением технологии, оценка качества, правила транспортирования и хранения.

Освоение приемов приготовления песочного теста ручным и машинным способами. Определение готовности и качества теста. Освоение формирования изделий в ассортименте, овладение навыками выпечки, определение готовности и качества изделий, учение выявлять и устранять причина брака.

Овладение навыками технологической последовательности приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Разновидности теста по способу приготовления, соблюдение рецептуры, освоение навыков полуфабрикатов, выпечки, определение готовности и качества изделий.

 Овладение навыками технологической последовательности с соблюдением рецептуры, при приготовлении заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него, умение определить готовность и качество теста, произвести формирование полуфабрикатов и изделий в ассортименте. Овладение навыками выпечки, определение готовности и качества изделий.

Овладение навыками технологической последовательности с соблюдением рецептуры, при приготовлении слоенного пресного теста, замеса и слоеобразования теста. Овладение навыками раскатки теста ручным и Машинным способами, формирование слоенного полуфабриката и изделий в ассортименте, выпечки, определение готовности и качества изделий.

**Раздел 3. Приготовления печенья, пряников, коврижек.**

Текущий инструктаж по охране и безопасности труда.

Организация рабочего места: подготовка производственного инвентаря и необходимого технологического оборудования для приготовление печенья, пряников, коврижек, соблюдение правил санитарии и личной гигиены.

Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления кондитерских изделий: печенье, пряников, коврижек.

Способы отделки и варианты оформления, оценка качества, правила транспортирования и хранения.

Освоение навыков приготовления из пряничного теста пряников, коврижек, с соблюдением технологии, оценка качества, укладка в тару, маркировка. Овладение навыками приготовления пряничного теста сырцовым и заварным способом; определение готовности, освоение приемов формирование изделий из пряничного теста в ассортименте.

Освоение навыками выпечки изделий, определение готовности, качества, тиражирование готовых изделий. Умение применять рецептуру для приготовления определенного количества изделий.

**Раздел4. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности.

Организация рабочего места, подготовка необходимого инвентаря, инструментов. Оборудования. Соблюдение правил санитарии и личной гигиены.

Виды, назначение, способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, украшения, сочетание вкусовых и эстетических качеств.

Овладение способами приготовления желе из агара и желатина: разновидности, тонирования, использование.

Овладение навыками технологической последовательности, соблюдение рецептуры при приготовление масляных кремов: разновидности, особенности приготовления, определение качества, использования.

Освоение навыков технологической последовательности, соблюдение рецептуры. При приготовлении белкового крема сырцовым и заварным способами: особенность приготовления и использования.

Овладение приемами приготовления мастики с соблюдением рецептуры, способом приготовления, формирования.

Овладение способами приготовления присыпок: разновидности, способы приготовления и использования. Правила хранения и требования к качеству.

**Раздел5.Пригтовление отечественных классических пирожных и тортов:**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности.

Организация рабочего места, подготовка необходимого инвентаря, инструментов, оборудования. Соблюдение правил санитарии и личной гигиены.

Освоение навыков приготовления бисквитных пирожных с соблюдением технологии, органолептическая оценка качества, укладка в тару , маркирование.

Освоение навыков приготовления пирожного «Буше» с соблюдением технологии, оценка качества, укладка в тару , маркирование.

Освоение навыков приготовления песочных пирожных с соблюдением технологии. Оценка качества, укладка в тару , маркирование.

Освоение навыков приготовления заварных пирожных с соблюдением технологии, оценка качества, укладка в тару , маркирование.

Освоение навыков приготовления слоеных пирожных с соблюдением технологии, оценка качества. Укладка в тару , маркирование.

Освоение навыков приготовления тортов: характеристика, форма, размеры, различие в отделке, рецептура, привитие эстетического и художественного вкуса;

Освоение навыков приготовления бисквитных тортов: с соблюдением технологии, оценка качества, укладка в тару , маркирование.

Освоение навыков приготовления слоеных тортов: с соблюдением технологии, оценка качества, укладка в тару , маркирование.

**Раздел 6. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных:**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности.

Организация рабочего места, подготовка необходимого инвентаря, инструментов, оборудования. Соблюдение правил санитарии и личной гигиены.

Освоение навыков приготовления мучных и булочных изделий пониженной калорийности с соблюдением рецептуры технологии, формирования. Выпечки, готовности и качества изделий в ассортименте.

**Раздел 7. Приготовление восточных изделий:**

Текущий инструктаж по охране труда и техники безопасности.

Организация рабочего места, подготовка необходимого инвентаря, инструментов, оборудования. Соблюдение правил санитарии и личной гигиены.

Освоение навыков приготовления восточных изделий с соблюдением рецептуры технологии, формирования. Выпечки, готовности и качества изделий в ассортименте.