

**Аннотация к рабочей программе практической подготовки
(учебной и производственной практики)**

ПМ. 01 Изготовление конфет, драже

по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе ФГОС.

Разработчики: Черкасова А.В., ведущий технолог Набережночелнинского кондитерского участка АО «Эссен Продакшн АГ»; Шарафутдинова Л.А., руководитель отдела ППиТ, преподаватель спец. дисциплин высшей квалификационной категории.

Программа учебной практики состоит из 10 тем: 1. Ознакомление с предприятием практики (АО «Эссен Продакшн АГ»). Приготовление сахарного сиропа различной крепости: тонкая и толстая нитки, слабый, средний, твердый шарик, карамель, жженка. 2. Приготовление помады основной, сахарной. 3. Приготовление помады молочной, шоколадной. 4. Приготовление ганаша, отсадка элементов декора. 5. Приготовление желейной массы на пектине. 6. Приготовление грильяжных масс. 7. Приготовление грильяжных конфет. 8. Приготовление помадных корпусов конфет. 9. Приготовление молочных корпусов конфет. 10. Приготовление драже.

Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **72 часа.**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Программа производственной практики состоит из 5 тем: 1. Подготовка сырья к производству: просев сыпучего сырья, фильтрация растворов, расплав жиров. Дозирование сырья. 2. Приготовление молочных конфет. Приготовление пралиновых и кремовых конфет. 3. Приготовление драже. 4. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве конфет. 5. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве драже.

Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **36 часов.**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Зам директора по НМР _____



Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

_____ А.Н. Ротанова