

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

ПМ. 02 Изготовление карамели и халвы
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. Приготовление карамельного сиропа и способы варки карамельного сиропа. 2. Приготовление начинок: фруктовой, шоколадной. Варка карамельной массы. 3. Приготовление карамели с начинкой. 4. Технологический процесс производства леденцовой карамели. 5. Приготовление белковой массы. 6. Кунжутной (тахийной), подсолнечной, арахисовой. 7. Приготовление карамельной массы для халвы. 8. Приготовление халвы, глазированной шоколадом. 9. Приготовление халвы с орехами, сухофруктами. 10. Проведение анализов готовых изделий в лаборатории.

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 комплексного дифференцированного зачета.

Программа производственной практики состоит из 20 тем:

1. Технологический процесс производства карамели.
2. Технологический процесс производства начинок: фруктово-ягодные, помадные, ликерные, молочные, медовые, желейные. Технологический процесс производства начинок: ликерные, молочные, медовые, желейные.
3. Технологический процесс производства начинок: марципановые, ореховые, масляно-сахарные.
4. Технологический процесс производства начинок: прохладительные, сбивные, кремowo-сбивные, шоколадно-ореховые.
5. Технологический процесс производства карамели с начинкой фруктово-ягодной.
6. Технологический процесс производства карамели с начинкой помадной, ликерной, молочной.

7. Технологический процесс производства карамели с начинкой марципановой, ореховой.
8. Технологический процесс производства карамели с начинкой прохладительной, сбивной.
9. Технологический процесс производства карамели с начинкой шоколадно-ореховой.
10. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве карамели с начинкой фруктово-ягодной, помадной, ликерной, молочной.
11. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве карамели с начинкой марципановой, ореховой.
12. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве карамели с начинкой прохладительной, сбивной.
13. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве карамели с начинкой шоколадно-ореховой.
14. Подготовка масличного сырья (из семян кунжута, подсолнечника и бобов арахиса) для производства халвы.
15. Технологический процесс производства халвы.
16. Технологический процесс производства белковой массы. Кунжутной (тахийной) подсолнечной, арахисовой.
17. Технологический процесс производства карамельной массы для халвы
18. Участие в процессе неполадок в работе оборудования в процессе приготовления халвы.
19. Участие в процессе неполадок в работе оборудования в процессе приготовления халвы.
20. Проведение анализов готовой карамели и халвы в лаборатории.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **144 часа**.

Итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

Зам директора по НМР _____ Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

_____ А.Н. Ротанова