

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

ПМ. 03 Изготовление шоколада и шоколадных изделий
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 25 тем:

1. Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности при работе с оборудованием по изготовлению шоколадной массы и изделий из него.
2. Приготовление обыкновенной шоколадной массы.
3. Приготовление десертной шоколадной массы.
4. Приготовление шоколадной массы без добавок.
5. Приготовление шоколадной массы с различными добавками.
6. Темперирование горького шоколада на мраморной поверхности с последующей формовкой.
7. Темперирование молочного шоколада на мраморной поверхности с последующей формовкой.
8. Темперирование белого шоколада на мраморной поверхности с последующей формовкой.
9. Темперирование различных видов шоколада с помощью микро.
10. Темперирование различных видов шоколада с помощью каллет.
11. Изготовление декора из горького шоколада.
12. Изготовление декора из молочного шоколада.
13. Изготовление декора из белого шоколада.
14. Изготовление фигур из горького и молочного шоколада.
15. Изготовление фигурок из белого шоколада.
16. Изготовление классической черной глазури.
17. Изготовление глазури из молочного шоколада.
18. Изготовление глазури из белого шоколада.
19. Изготовление зеркальной глазури (с добавлением желирующих веществ).
20. Изготовление цветной глазури.
21. Изготовление пасты из горького шоколада.
22. Изготовление пасты из молочного шоколада.

23. Изготовление пасты из белого шоколада.
24. Изготовление пасты с орехами.
25. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве шоколадной массы и изделий из него.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **180 часов.**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Программа производственной практики состоит из 25 тем:

1. Ознакомление с производственным участком по производству шоколадной массы и изделий из нее.
2. Подготовка сырья к производству: органолептическая оценка качества, дозировка для различных рецептурных смесей.
3. Изготовление шоколадной плитки.
4. Изготовление различных наполнителей для шоколадных плиток.
5. Изготовление шоколадной плитки с наполнителями.
6. Изготовление полых конфет различных форм.
7. Изготовление конфет из горького шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия.
8. Изготовление конфет из молочного шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия.
9. Изготовление конфет из белого шоколада без начинки. Изучение влияния температур охлаждения на качество готового изделия.
10. Изготовление конфет с молочной начинкой.
11. Изготовление конфет с фруктовой начинкой.
12. Изготовление конфет с начинкой пралине.
13. Изготовление конфет с начинкой желе.
14. Изготовление конфет с вафельной начинкой.
15. Изготовление трюфелей с обсыпкой.
16. Изготовление трюфелей методом отсадки из кондитерского мешка.
17. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве шоколадных конфет из различных видов шоколада.
18. Изготовление корпусных конфет из горького шоколада с двойной начинкой.
19. Изготовление корпусных конфет из молочного шоколада с двойной начинкой.

20. Изготовление корпусных конфет из белого шоколада с двойной начинкой.
21. Изготовление конфет «Птичье молоко».
22. Изготовление конфет «Баунти» с глазурью.
23. Изготовление смешанной пасты из горького и белого шоколада.
24. Изготовление фаджа с фундуком.
25. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве шоколадной пасты.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **180 часов.**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Зам директора по НМР _____ Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции
общественного питания»
_____ А.Н. Ротанова