

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

ПМ. 04 Изготовление мармеладо-пастильных 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 15 тем:

1. Приготовление фруктово-ягодного мармелада. Физико-химические и органолептические свойства.
2. Приготовление мармелада на агаре. Физико-химические органолептические свойства.
3. Приготовление мармелада на желатине. Физико-химические органолептические свойства.
4. Правила и основы эксплуатации поточно- механизированной линии для производства фруктово- ягодного формового мармелада.
5. Правила и основы эксплуатации поточно- механизированной линии для производства фруктово- ягодного формового мармелада.
6. Приготовление пастилы. Физико-химические органолептические свойства.
7. Правила и основы эксплуатации при эксплуатации основных видов оборудования для производства пастилы.
8. Приготовление рахат-лукум. Физико-химические органолептические свойства.
9. Приготовление зефира. Физико-химические органолептические свойства.
10. Приготовление маршмеллоу. Физико-химические органолептические свойства.
11. Правила и основы эксплуатации при эксплуатации основных видов оборудования для производства зефира.
12. Правила и основы эксплуатации при эксплуатации основных видов оборудования для производства маршмеллоу.
13. Проведение анализов готовых изделий в лаборатории (мармелада).
14. Проведение анализов готовых изделий в лаборатории (пастилы, рахат-лукум).
15. Проведение анализов готовых изделий в лаборатории (зефир).

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **108 часов.**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Программа производственной практики состоит из 55 тем:

1. Инструктаж промышленной санитарии, соблюдение техники безопасности на производстве.
2. Принцип и постановка критических контрольных точек на кондитерских предприятиях. Принцип и постановка критических контрольных точек на кондитерских предприятиях.
3. Принцип и постановка критических контрольных точек на кондитерских предприятиях.
4. Технологический процесс производства фруктово-ягодного мармелада. Физико-химические и органолептические свойства.
5. Технологический процесс производства мармелада на агаре. Физико-химические органолептические свойства.
6. Технологический процесс производства мармелада на желатине. Физико-химические органолептические свойства.
7. Брак и пороки мармеладных изделий, методы предупреждения брака.
8. Брак и пороки мармеладных изделий, методы предупреждения брака.
9. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве мармелада.
10. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве мармелада.
11. Технологический процесс производства пастилы. Физико-химические органолептические свойства.
12. Брак и пороки пастильных изделий методы предупреждения брака.
13. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве пастилы.
14. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве пастилы.
15. Проведение анализов готового мармелада и пастилы в лаборатории.
16. Проведение анализов готового мармелада и пастилы в лаборатории.
17. Проведение анализов готового мармелада и пастилы в лаборатории.
18. Проведение анализов готового мармелада и пастилы в лаборатории.

19. Технологический процесс производства рахат-лукум. Физико-химические органолептические свойства.
20. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве пастилы.
21. Проведение анализов готового мармелада и пастилы в лаборатории
22. Технологический процесс производства зефира. Физико-химические органолептические свойства.
23. Технологический процесс производства зефира в шоколаде. Физико-химические органолептические свойства.
24. Брак и пороки при производстве зефира методы предупреждения брака.
25. Брак и пороки при производстве зефира методы предупреждения брака.
26. Брак и пороки при производстве зефира методы предупреждения брака.
27. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве зефира.
28. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве зефира.
29. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве зефира.
30. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве зефира.
31. Проведение анализов готового зефира в лаборатории.
32. Проведение анализов готового зефира в лаборатории.
33. Проведение анализов готового зефира в шоколаде в лаборатории.
34. Проведение анализов готового зефира в шоколаде в лаборатории.
35. Технологический процесс производства маршмеллоу. Физико-химические органолептические свойства.
36. Брак и пороки при производстве маршмеллоу методы предупреждения брака.
37. Брак и пороки при производстве маршмеллоу методы предупреждения брака.
38. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве маршмеллоу.
39. Устранение неполадок в работе оборудования при производстве маршмеллоу.
40. Проведение анализов готового маршмеллоу в лаборатории.
41. Проведение анализов готового маршмеллоу в лаборатории.

- 42. Учет расхода сырья в кондитерском производстве.
- 43. Учет расхода сырья в кондитерском производстве.
- 44. Учет расхода сырья в кондитерском производстве.
- 45. Составление отчета о расходе сырья.
- 46. Составление отчета о расходе сырья.
- 47. Составление отчета о расходе сырья.
- 48. Анализ расхода сырья.
- 49. Анализ расхода сырья.

50-55. Изготовление мармеладо-пастильных изделий.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **396 часов.**

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Зам директора по НМР _____ Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

_____ А.Н. Ротанова