

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

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа** учебной и производственной практики разработана на основе ФГОС.

**Разработчики:** Абрамова Л.Н., мастер производственного обучения, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория.

**Программа учебной практики состоит из 10 тем:**

1. Ознакомление с требованиями организации работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Приготовление мастики и элементов декора из него (цветок, лепестков).
3. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами: булочки «Дорожная», ватрушек с повидлом, творогом.
4. Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитов (основного, шоколадного, буше, с орехами, с маком, масляного, «Прага» и т.д.).
5. Приготовление бисквитного фруктового пирожного (буше), приготовление миниатюрных пирожных (птифур).
6. Приготовление шоколадно-апельсинового торта, воздушного торта «Меренга» с фруктами.
7. Приготовление медового торта.
8. Приготовление заварного теста: кольцо воздушное, профитроли с кремом.
9. Приготовление торта «Слоеный с кремом».
10. Приготовление торта «Киевский», торта «Чайная роза».

**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 10 тем:**

1. Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Организация процесса приготовления кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)

3. Организация процесса приготовления и открытых и закрытых пирогов на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

4. Организация процесса приготовления пирожного бисквитных, бисквитных фруктово-желейных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

5. Организация процесса приготовления пирожного «Корзиночка» с белковым кремом, «Корзиночка любительская» на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

6. Организация процесса приготовления бисквитно-орехового (Джоконда) теста. Приготовление сложных пирожных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)

7. Организация процесса приготовления белково-воздушного теста. Приготовление макарони ванильных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)

8. Организация процесса приготовления теста тюлип (сахарное тесто) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)

9. Организация приготовления миниатюрных пирожных (птифур) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)

10. Организация приготовления хлеба на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

**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.

Зам директора по НМ \_\_\_\_\_ Е.В. Табарова

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