

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЕСТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор УО «Брестский
государственный торгово-
технологический колледж

А.М.Шлепаков

« 26 » 02 2020г.

ПРОГРАММА

производственной практики слушателей

УО «Брестский государственный торгово-технологический колледж»
в ресурсном центре производственного обучения,
осваивающих образовательную программу повышения квалификации

Профессия: 7512-013 Кондитер

Уровень квалификации: 5-й разряд

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Объем, содержание и сроки проведения производственной практики по профессии «Кондитер» определяются учебно-тематическим планом учреждения образования.

Фонд учебного времени на производственную практику составляет 12 часов в течение 3-х дней со сроком обучения 2 недели.

Слушатели проходят производственную практику в профильном ресурсном центре производственного обучения УО «Брестский государственный торгово-технологический колледж» по специальности «Общественное питание»,

Режим работы слушателей соответствует режиму, действующему в ресурсном центре производственного обучения.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Цель: обеспечить закрепление и совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков в производственных условиях на современном технологическом оборудовании.

Задачи: создать необходимые условия для:

-приобретения слушателями опыта в самостоятельном выполнении производственных заданий по приготовлению современных кондитерских изделий на новом технологическом оборудовании;

-приобретения слушателями умений и навыков работы на современном технологическом оборудовании в кондитерском производстве;

-изучения слушателями технической документации, используемой при приготовлении кондитерских изделий на 5-й разряд;

-овладения слушателями правил и приемов безопасного приготовления кондитерских изделий на современном технологическом оборудовании в общественном питании;

-адаптации слушателей к конкретным производственным условиям.

В результате производственной практики слушатели смогут выполнять работы, предусмотренные тарифно-квалификационной характеристикой по профессии «Кондитер» 5-го разряда.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Профессия: «Кондитер»

Уровень квалификации: 5-й разряд

Тема	5-й разряд
	Количество учебных часов
	Всего
Обучение в ресурсном центре производственного обучения	
1. Приготовление десертов	4
2. Приготовление конфет	4
3. Приготовление национальных кондитерских изделий	4
Итого	12

Перечень учебно-производственных работ

Тема учебной программы	Содержание учебно-производственных работ	Количество учебных часов
1. Приготовление десертов	<p style="text-align: center;">5-й разряд</p> <p>Размер, форма, выход десертов. Характеристика, рецептура и технология приготовления десертов: фруктово-ягодных, творожных, шоколадных, сырных, десертов из мороженого. Особенности художественного оформления десертов (композиция рисунка). Способы рациональной организации рабочего места при изготовлении деталей рисунка, нанесении узоров. Требования к качеству. Возможные виды брака, меры предупреждения</p>	4
2. Приготовление конфет	<p style="text-align: center;">5-й разряд</p> <p>Размер, форма, выход конфет ручной работы. Характеристика, классификация, рецептура и технология приготовления конфет ручной работы шоколадных, ореховых, желейных. Темперирование шоколада, приготовление глазурей. Особенности художественного оформления конфет ручной работы. Способы рациональной организации рабочего места при изготовлении деталей рисунка, нанесении узоров. Требования к качеству. Возможные виды брака, меры предупреждения</p>	4
3. Приготовление национальных кондитерских изделий	<p style="text-align: center;">5-й разряд</p> <p>Характеристика, рецептура, технология приготовления национальных кондитерских изделий: пахлавы сдобной, бисквита с корицей, струделя с изюмом, кренделя с корицей, курабье, сладостей белорусских, круассанов. Требования к качеству. Возможные виды брака, меры предупреждения и устранения.</p>	4
	Всего	12

Разработчик: *О.И. Троцюк*, мастер производственного обучения учреждения образования «Брестский государственный торгово-технологический колледж»

**Перечень кондитерских изделий
для отработки во время прохождения производственной практики
слушателями, осваивающими образовательную программу
повышения квалификации**

Профессия «Кондитер»

Уровень квалификации: 5-й разряд

№ по сборнику рецептов	Наименование блюд
Тема 1. Приготовление десертов	
<i>5-й разряд</i>	
фирменный	Торт Павлова
фирменный	Трайфл
фирменный	Брауни
фирменный	Тирамиссу
фирменный	Чизкейк
Тема 2. Приготовление конфет	
<i>5-й разряд</i>	
фирменный	Корпусные
фирменный	Трюфель (ручная работа)
фирменный	Жилейные
Тема 3. Приготовление национальных кондитерских изделий	
<i>5-й разряд</i>	
фирменный	Пахлава
фирменный	Курабье
фирменный	Бисквит «Белорусский» (с корицей)
фирменный	Струдель с изюмом
фирменный	Круассаны

Разработчик: *О.И. Троцюк*, мастер производственного обучения учреждения образования «Брестский государственный торгово-технологический колледж»