

**Навчальна програма
з виробничої практики
Професія 7412 кондитерів
Кваліфікація 3 розряд
На базі 9 класів**

№ н/п	Найменування тем і завдань	К-сть днів	К-сть год
1	Тема 1: Ознайомлення з кондитерським підприємством, організацією роботи кондитерського цеху. Тема 2: Безпека праці та пожежна безпека на підприємстві	1	7
2	. Тема 3: Підготовка сировини до виробництва. Закріпити прийоми підготовки до виробництва: - сипучих продуктів; - жирів; - яєчних продуктів; - молочних продуктів; - ароматизаторів, розпушувачів, барвників; смакових речовин, горіхів, маку, повидла і інші.	2	14
3	Тема 4: Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Закріпити прийоми приготування: - фаршу з м'яса, ліверу, риби; - фаршу з капусти, круп, гороху, квасолі; - начинки з сиру, сирної з родзинками, яблук, повидла; - начинки з маком.	3	21
4	Тема 5: Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів. Закріпити прийоми приготування: - сиропу для просочування, інвертного сиропу, кавового; - помади основної шоколадної; - желе; - крему заварного; - крему масляного основного, - крему з вершків та сметани; - посипок з крихт, горіхів, шоколаду.	7	49
5	Тема 6: Приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Закріпити прийоми приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього: - пиріжків печених; - розтягаїв, кулеб'яки; - піци; - рогалика з повидлом, ромова баба; - ватрушки з сиром, повидлом; - пирогів закритих, напівзакритих, відкритих.	6	42
6	Тема 7. Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з них. Закріплення прийомів приготування без дріжджових видів тіста та виробів з них: - приготування млинчастого тіста, вафельного тіста; - приготування пряничного тіста; - приготування прісного зобного тіста; - приготування пісочного тіста; - приготування десертного тіста - заварного тіста та виробів з нього; - бісквітного тіста та виробів з нього; - листкового тіста та виробів з нього.	15	105
7	Тема 8: Приготування тістечок і тортів. Закріпити прийоми приготування: - бісквітних тістечок; - пісочних тістечок; - пісочних тортів; - бісквітних тортів; - крихтових тістечок; - заварних тістечок; - медових тортів.	23	161
	Кваліфікаційна пробна робота	2	14

	Всього	59	413
--	--------	----	-----

Загальний фонд навчального часу 413 год.