

Министерство образования и науки Челябинской области
ГБПОУ
«Юрюзанский технологический техникум»

ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Иванову Ивану Ивановичу

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессии: 43.01.09 Повар, кондитер Группы _____

Начало практики: _____ Окончание практики: _____

№	Содержание практики	Колич. часов
1	Подготовка рабочего место кондитера.	6
2	Оценка качества основных продуктов	6
3	Оформление заявок	6
4	Подготовка продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов	6
5	Приготовление сиропа инвертного	6
6	Приготовление сиропа для глазирования	6
7	Приготовление жженки	6
8	Приготовление основной помады	6
9	Приготовление помады сахарной	6
10	Приготовление помады молочной	6
11	Приготовление помады шоколадной	6
12	Приготовление карамели	6
13	Приготовление желе	6
14	Приготовление украшений из желе	6

15	Приготовление глазури для глазирования	6
16	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности	6
17	Приготовление глазури заварной для украшения изделий	6
18	Приготовление шоколадной глазури	6
19	Приготовление сливочного крема основного	6
20	Приготовление сливочного шоколадного крема	6
21	Приготовление сливочного кофейного крема	6
22	Приготовление крема на сливках	6
23	Приготовление белкового сырцового крема	6
24	Приготовление белкового заварного крема	6
25	Приготовление заварного крема	6
26	Приготовление заварного ванильного крема	6
27	Приготовление крема из сливок с желатином	6
28	Приготовление взбитых сливок с шоколадом	6
29	Приготовление крема творожного	6
30	Приготовление сахарной мастики	6
31	Приготовление изделий из сахарной мастики	6
32	Приготовление марципана	6
33	Приготовление крошки	6
34	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста	6
35	Приготовление хлеба из дрожжевого теста	6
36	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста	6
37	Приготовление изделий из сладкого пресного теста.	6
38	Приготовление изделий из несладкого пресного теста.	6
39	Приготовление изделий из пряничного теста	6
40	Приготовление изделий из песочного теста	6
41	Приготовление изделий из бисквитного теста	6
42	Приготовление изделий из заварного теста	6
43	Приготовление изделий из заварного теста	6
44	Приготовление изделий из миндального теста	6

45	Приготовление бисквитных пирожных	6
46	Приготовление песочных пирожных	6
47	Приготовление крошковых пирожных	6
48	Приготовление бисквитных тортов	6
49	Приготовление песочных тортов	6
50	Приготовление воздушных тортов	6
51	Приготовление воздушно-ореховых тортов	6
52	Подготовка готовой продукции к хранению.	6
53	Размораживание замороженных готовых изделий.	6
54	Консультирование потребителей .	6
Итого		324

Руководитель практики от ГБПОУ «ЮТТ»

(подпись)

(И.О.Фамилия)