

Согласовано  
Директор Геращенко В.П.



2021г

Утверждено  
Заместитель директора по УПР  
А.С.Нуркишева  
«01» \_\_\_\_\_ 2021 год

### Программа стажировки по специальности

0508000 «Организация питания», квалификация 0508022 «Кондитер»

Стажировка проводится под непосредственным руководством опытных и квалифицированных работников и специалистов, которые назначаются приказом по предприятию.

Работник в процессе стажировки должен ознакомиться и усвоить следующие виды работ

1. Подготовка сырья к приготовлению опары. Приготовление теста опарным способом.
2. Подготовка сырья и приготовление теста с отсдобкой.
3. Подготовка сырья и приготовление теста с замедленным процессом брожения.
4. Подготовка сырья и приготовление теста с ускоренным процессом брожения.
5. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.
6. Приготовление бисквитного теста и изделия из него.
7. Приготовление слоеного теста и изделия из него.
8. Приготовление песочного теста и изделия из него.
9. Приготовление заварного теста и изделия из него.
10. Приготовление вафельного теста и изделия из него. Оформление готового изделия.
11. Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него. Оформление готового изделия.
12. Приготовление воздушного теста и изделия из него.
13. Приготовление пряничного теста и изделия из него. Оформление глазурию готового изделия.
14. Приготовление песочного теста и изделия из него. Оформление готового изделия.
15. Приготовление пирожное «Бисквитное» и его оформление.
16. Приготовление пирожное «Бисквитное» и его оформление.
17. Приготовление торта бисквитного. Отделка белковым кремом.
18. Приготовление торта медового. Отделка взбитые сливки.
19. Приготовление комбинированного торта.

ООО ПК «Королевская Династия»  
ИИН 5424950380  
КПП 542401001  
Г. Новосибирск, Колыванский район,  
с. Соколово ул. Ленина 29 – 8  
тел: +79138974241

Справка  
о прохождении стажировки

Пешкова Светлана Юрьевна мастер производственного обучения по специальности 0508000 «Организация питания», квалификация 0508022 «Кондитер» проходила стажировку в ООО ПК «Королевская Династия» в период с 01.05.2021 по 30.05.2021гг.

Программа стажировки выполнена полностью в количестве 176 часов.

Руководитель стажировке



В.П. Геращенко

## Индивидуальный план

## Прохождения стажировки по специальности

0508000 «Организация питания», квалификация 0508022 «Кондитер»

№	Содержание стажировки	Количество часов
1	Подготовка сырья к приготовлению опары. Приготовление теста опарным способом	8
2	Подготовка сырья и приготовление теста с отсдобкой	8
3	Подготовка сырья и приготовление тесто с замедленным процессом брожения	8
4	Подготовка сырья и приготовление тесто с ускоренным процессом брожения	8
5	Приготовление дрожжевого теста и изделия из него	8
6	Приготовление бисквитного теста и изделия из него	8
7	Приготовление слоеного теста и изделия из него.	8
8	Приготовление песочного теста и изделия из него.	8
9	Приготовление заварного теста и изделия из него.	8
10	Приготовление вафельного теста и изделия из него. Оформление готового изделия.	8
11	Приготовление сдобного пресного теста и изделия из него. Оформление готового изделия.	8
12	Приготовление воздушного теста и изделия из него.	8
13	Приготовление пряничного теста и изделия из него. Оформление глазурью готового изделия	8
14	Приготовление песочного теста и изделия из него. Оформление готового изделия.	8
15	Приготовление пирожное «Бисквитное» Отделка	8
16	Приготовление пирожное «Шу» Отделка	8
17	Приготовление пирожное «Заварное» Отделка	8
18	Приготовление бисквитных рулетов.	8
19	Приготовление «Зефира».	8
20	Приготовление торта бисквитного. Отделка	8
21	Приготовление торта медового. Отделка	8
22	Приготовление комбинированного торта.	8
	Итого	176

