Аннотация к рабочей программе учебной практики
ПМ.03 Разделка теста
по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС
Разработчики: Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин первой квал. категории, Киселева Е.Г. мастер производственного обучения.
Программа состоит из 25 тем: 1. Разделка и формовка пшеничного теста для хлеба. 2. Разделка и формовка формового хлеба. 3.Разделка и формовка подовых изделий. 4. Разделка и формовка пшеничного теста для мелкоштучных и булочных изделий. 5.Разделка и формовка теста для специальных сортов хлебобулочных изделий (бараночные изделия). 6.Разделка и формовка теста для специальных сортов хлебобулочных изделий (сдобные сухари) 7. Разделка и формовка ржаного теста для хлеба. 8.Разделка и формовка ржаного теста для хлебобулочных изделий. 9.Разделка и формовка теста из смеси ржаной и пшеничной муки для хлеба.10. Разделка и формовка дрожжевого безопарного для мелкоштучных изделий. 11.Разделка и формовка дрожжевого опарного теста для сдобных изделий для пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курагой. 12. Разделка и формовка дрожжевого опарного теста для пирогов открытые и закрытые. 13. Разделка и формовка дрожжевого опарного теста для ватрушки с творогом и повидлом. 14. Разделка и формовка дрожжевого опарного теста для булочки домашней, сдобы «Выборгской», сдобы обыкновенной. 15. Разделка и формовка дрожжевого опарного теста для булочек в ассортименте (школьная, с маком и прочее).16. Разделка и формовка дрожжевого опарного теста для кулебяки, расстегаи. 17. Разделка и формовка дрожжевого опарного теста для кекса «Майский», кулич пасхальный.18. Разделка и формовка дрожжевого слоеного теста для слойки в ассортименте.19. Разделка и формовка дрожжевого слоеного теста для булочек в ассортименте. 20. Разделка и формовка песочного теста механизированным способом 21.Разделка и формовка песочного теста ручным способом для пирожных нарезных. 22. Разделка и формовка пресно-слоеного теста. 23. Разделка и формовка теста для затяжного печенья.24.Разделка и формовка теста для сахарного печенья.25. Разделка и формовка теста для сдобного печенья.
Рекомендуемое количество часов на освоение программы **252 часа**.
Итоговая аттестация в форме защиты дневника.

Зам. декана по НМР
_____Е.В.Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции общественного питания»
_____Ю.В. Калганова