Аннотация к рабочей программе учебной практики
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
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 30 тем: 1. Правила безопасности труда, изучение оказания первой помощи при несчастных случаях ПОП. 2.Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства для выпечки теста. 3.Классификация и основные характеристики хлебопекарных печей 4.Выпечка формового хлеба. 5. Выпечка подового хлеба 6.Выпечка мелкоштучных и булочных изделий 7.Сушка сухарных изделий 8.Выпечка бараночных изделий 9.Выпечка мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста. 10. Выпечка мучных кондитерских изделий из песочного теста. 11. Выпечка мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 12.Выпечка печенья из затяжного, сахарного и сдобного теста. 13.Выпечка вафельного полуфабриката для кондитерских изделий. 14.Выпечка медового полуфабриката для торта «Медовый». 15.Выпечка бисквитного полуфабриката для тортов. 16.Выпечка бисквитного полуфабриката для пирожных в бумажных капсулах (силиконовых формах) 17.Выпечка бисквитного полуфабриката для рулетов. 18.Выпечка заварного полуфабриката для кондитерских изделий. 19.Выпечка слоеного полуфабриката для кондитерских изделий. 20.Выпечка пластов из белково-воздушного теста, полуфабрикатов для печенья «меренги». 21.Приготовление сахаристых полуфабрикатов (сиропы, помада, крошка, глазурь), крошки. 22. Приготовление масляных кремов на сгущенном молоке, масляный шарлот, масляный гляссе. 23. Приготовление крема белкового (заварного), сливочного, творожного. 24. Приготовление желе, суфле. 25. Приготовление и способы оформления бисквитных тортов, пирожных. 26. Приготовление и способы оформления песочных тортов, пирожных. 27. Приготовление и способы оформления слоеных тортов, пирожных. 28. Приготовление и способы оформления воздушных тортов, пирожных. 29. Приготовление и способы оформления заварных тортов, пирожных. 30.Приготовление и способы оформления крошковых пирожных.

Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **216 часов**.

Итоговая аттестация в форме защиты дневника.

Зам. декана по НМР
_____Е.В.Табарова

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