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

Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС.
Разработчики: Шарафутдинова Л.А, преподаватель спец. дисциплин первой кв. категории, Киселева Е.Г. мастер производственного обучения.
Программа состоит из 40 тем: 1. Разделка и формовка пшеничного теста для хлеба и хлебобулочных изделий 2.Разделка и формовка ржаного теста для хлеба и хлебобулочных изделий 3.Разделка и формовка теста из смеси ржаной и пшеничной муки для хлеба и хлебобулочных изделий 4.Разделка и формовка пшеничного теста для хлеба и хлебобулочных изделий 5.Разделка и формовка пшеничного теста для хлеба и хлебобулочных изделий 6.Разделка и формовка дрожжевого безопарного для мучных изделий. 7.Разделка и формовка опарного теста для сдобных плетеных изделий (хал, плетенок и др.) 8.Разделка и формовка опарного теста для сдобных неплетеных изделий (булочная мелочь: «витое кольцо», «рожок», «подковка», «гребешок») 9.Разделка и формовка опарного теста для сдобы обыкновенной 10.Разделка и формовка теста для сдобы «Выборгской» с крошкой и повидлом (машинная разделка) 11.Разделка и формовка теста для сдобы «Выборгской» нарезной с повидлом (смешанная разделка). 12.Разделка и формовка теста для сдобы «Выборгской» фигурная (смешанная разделка) 13.Разделка и формовка теста для сдобы «Выборгской» при ручной разделке 14.Разделка и формовка бездрожжевого слоеного теста булочек в ассортименте (замороженный полуфабрикат). 15.Разделка и формовка песочного теста механизированным способом. 16.Разделка и формовка песочного теста для корзиночки .17.Разделка и формовка пресно-сдобного теста для сочника с творогом. 18.Разделка и формовка пресного слоеного теста для волованов, языки слоеные. 19.Разделка и формовка пресного слоеного теста для трубочки слоеной. 20.Разделка и формовка слойки с марципаном, слойки с повидлом . 21.Разделка и формовка теста для затяжного печенья. 22.Разделка и формовка теста сахарного и сдобного печенья. 23.Разделка и формовка пряничного теста механизированным способом. 24.Разделка и формовка пряничного теста ручным способом
25.Разделка бисквитного теста для полуфабриката для литерных тортов.
26.Разделка бисквита с подогревом для коржей . 27.Разделка бисквитного теста (буше). 28.Разделка бисквита основного для рулетов. 29.Разделка бисквитного теста для полуфабрикатов пирожных в бумажных капсулах или

силиконовых формах. 30 Разделка медового теста путем раскатывания пластов. 31.Разделка медового теста путем размазывания пластов. 32.Разделка заварного теста для кольца воздушного и профитролей путем отсаживания. 33.Разделка заварного теста путем размазывания пластов. 34.Разделка белково-воздушного теста для печенья «меренги». 35.Разделка белково-воздушного теста путем размазывания пластов. 36.Приготовление несладких фаршей в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта. 37.Приготовление сладких фаршей в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта.38.Разделка теста для блинчиков. 39.Разделка теста для блинов. 40.Разделка теста для оладьев.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **288 часов**.

Итоговая аттестация в форме защиты отчета.

Зам. декана по НМР

_____ Е. В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции общественного питания»

_____Ю.В. Калганова