Аннотация к рабочей программе учебной практики
ПМ.02 Приготовление теста
по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС
Разработчики: Шарафутдинова Л.А., преподаватель спец. дисциплин первой квал. категории, Киселева Е.Г. мастер производственного обучения.
Программа состоит из 20 тем: 1. Подготовка и дозирование сырья для приготовления теста для хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий.2. Приготовление пшеничного теста.3.Приготовление ржаного теста. 4.Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки .5.Приготовление дрожжевого безопарного теста для мучных изделий. 6.Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий. 7.Подготовка и дозирование сырья для приготовления теста для мучных кондитерских и кондитерских изделий. 8.Приготовление дрожжевого опарного теста для кекса «Майский», кулич пасхальный. 9.Приготовление дрожжевого слоеного теста для слойки в ассортименте, булочек в ассортименте.10.Приготовление блинного теста.11.Приготовление песочного и пресно-сдобного теста.12.Приготовление пресно-слоеного теста. 13.Приготовление теста для затяжного, сахарного и сдобного печенья. 14. Приготовление пряничного теста. 15.Приготовление бисквитного теста основным способом.16. Приготовление бисквитного теста с подогревом.17. Приготовление теста для масляного бисквита. 18. Приготовление теста для бисквита буше. 19. Приготовление медового полуфабриката. 20 .Приготовление заварного теста.
Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.
Рекомендуемое количество часов на освоение программы **144 часа**.
Итоговая аттестация в форме защиты дневника.

Зам. декана по НМР
_____ Е.В.Табарова

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