

Аннотация к рабочей программе учебной практики
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС

Разработчики: Абдрахманова Э.Ф. мастер производственного обучения,
Давидян Л.В., мастер производственного обучения

Программа состоит из 15 тем: 1. Приготовление фарша из яблок, кураги. Приготовление сиропов для пропитки. 2. Приготовление отделочных п/ф (крема, помадки, глазурь). 3. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Приготовление. Приготовление булочки «Дорожная». 4. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Приготовление ватрушек с повидлом, творогом. 5. Приготовление кексов. Кекс «Майский», «Весенний». 6. Приготовление национальной татарской выпечки из дрожжевого теста. Приготовление «Дуртмеш» с курагой. 7. Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитов (основного, шоколадного, буше, с орехами, с маком, масляного, прага и т.д). 8. Приготовление рулета фруктового, рулет с кофейным кремом . 9. Приготовление белково-воздушного теста. Приготовление безе, меренги. 10. Приготовление пресно-сдобного теста. Приготовление сочной с творогом. 11. Приготовление песочного теста. Приготовление печенья «Булэк». 12. Приготовление печенья «Листики», печенья «Звездочка». 13. Приготовление заварного теста. Приготовление кольца воздушного. 14. Приготовление слоеного теста. Приготовление язычков слоеных. 15. Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **108 часов.**

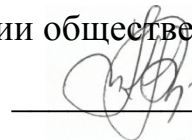
Итоговая аттестация в форме защиты дневника.

Зам. директора по НМР



Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технологии продукции общественного питания»



Ю.В. Калганова