

Аннотация к рабочей программе производственной практики
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС.

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

Программа состоит из 5 тем: 1. Правила безопасности труда, технике безопасности при первичной обработке. Изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на ПОП. 2. Приготовление полуфабрикатов для овощных блюд: перца фаршированного овощами, кабачков (баклажанов) фаршированных, помидор фаршированных. 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: стейки с различными маринадами, охлаждение и замораживание п/ф, полуфабрикаты из нерыбного водного сырья (кальмары и т.д.). 4. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов: ростбиф, бифштекс, антрекоты, говяжья вырезка фаршированная. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов: бефстроганова, мясо для плова, азу. 5. Подготовка тушек куры в фаршированном и нефаршированном виде, фаршированные котлеты из филе кур; фаршированные куриные ножки. Приготовления кнелей, суфле из птицы.

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

Рекомендуемой количество часов на освоение программы **36 часов.**

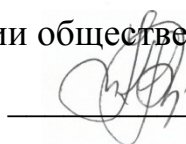
Итоговая аттестация в форме защиты отчета.

Зам. директора по НМР



Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции общественного питания»



Ю.В. Калганова