

Аннотация к рабочей программе учебной практики
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок
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 заправок (заправка для салатов, заправка горчичная, соус «Винегрет»). 2. Приготовление холодных соусов (соус «Майонез», соус «Пикантный», соус-хрен). 3. Приготовление холодных сладких соусов (соус абрикосовый, соус яблочный, соус клюквенный). 4. Приготовление и подача салатов из свежих овощей (салат «Витаминный», салат «Весна», салат морковный). 5. Приготовление и подача салатов из отварных овощей (винегрет овощной, салат картофельный). 6. Приготовление и подача салатов с рыбными продуктами. 7. Приготовление и подача салатов с мясными продуктами. 8. Приготовление и подача бутербродов с рыбными, мясными гастрономическими продуктами. 9. Приготовление и подача канапе с рыбными гастрономическими продуктами. 10. Приготовление и подача канапе с мясными гастрономическими продуктами. 11. Приготовление и подача холодных закусок (ассорти овощное, рыбное, сырное, мясное). 12. Приготовление и подача холодных блюд из овощей (помидоры, фаршированные грибами, перец, фаршированный сыром, икра кабачковая). 13. Приготовление и подача холодных блюд из рыбы (сельдь с гарниром, сельдь под шубой). 14. Приготовление и подача холодных блюд из мяса (мясо заливное, мясной хлеб). 15. Приготовление и подача холодных блюд из птицы (заливное из птицы, рулет из курицы с омлетом).

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

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

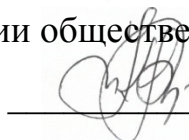
Итоговая аттестация в форме защиты дневника.

Зам. директора по НМР



Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технологии продукции общественного питания»



Ю.В. Калганова