

Аннотация к рабочей программе производственной практики
ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 15 тем: 1. Приготовление борща украинского с пампушками, солянки сборной мясной. 2. Приготовление супа-пюре из брокколи, супа-пюре из овощей, печени. 3. Приготовление сложных национальных и зарубежных супов: супа-гуляша минестроне, шурпа. 4. Приготовление яично-масляных соусов, сливочных соусов, смесей масляных. 5. Приготовление сладких соусов (абрикосовый, ягодный, яблочный), холодных соусов. 6. Приготовление рататуя, фаршированных помидоров, баклажанов. 7. Приготовление гратена из картофеля, голубцов овощных. 8. Приготовление ризотто. Приготовление спагетти «Карбонара», спагетти «Болоньезе», яиц-пашот. 9. Приготовление вареников с семгой, блинов или блинчиков с различными фаршами. 10. Приготовление тельного из рыбы. 11. Приготовление стейков из говядины, жаренных на гриле до полной степени прожарки. 12. Приготовление зраз отбивных, говядины, тушеной в соусе. 13. Приготовление котлеты по – киевски, птицы по – столичному. 14. Приготовление цыпленка табака. 15. Приготовление горячих закусок из морепродуктов.

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 отчета.

Зам. директора по НМР



Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции общественного питания»



Ю.В. Калганова