

**Аннотация к рабочей программе учебной практики**  
**ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации,**  
**кулинарных блюд и мучных изделий национальных**  
**и зарубежных кухонь**

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 5 тем:** 1. Приготовление горячих и холодных закусок. Приготовление и подача казылык, калжа рулет. 2. Приготовление бульонов и супов. Приготовление и подача шулла, токмач, суп с салмой. 3. Приготовление вторых горячих блюд. Приготовление и подача мантов, жаркого «Казань», азу. 4. Приготовление мучных изделий национальной кухни. Приготовление и подача кыстыбый, дуртмеш, беккен. 5. Приготовление мучных изделий национальной кухни. Кош-теле, гульбанак, урама.

**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 дневника.

Зам. директора по НМР



Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технологии продукции общественного питания»



Ю.В. Калганова