

Аннотация к рабочей программе учебной практики
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 10 тем: 1. Приготовление и подача фруктовых и ягодных салатов. 2. Приготовление и подача желе, мусса, киселя. 3. Приготовление и подача мороженого, парфе, сорбета. 4. Приготовление и подача шарлотки яблочной, шарлотки грушевой. 5. Приготовление и подача яблок, жареных в тесте, груши в слойке. 6. Приготовление и подача суфле ванильного, пудинга сухарного. 7. Приготовление и подача чая, какао. 8. Приготовление и подача Приготовление глинтвейна, грога. 9. Приготовление и подача горячего шоколада. 10. Приготовление и подача холодного чая, фраппе анананосового.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **72 часа**.


Итоговая аттестация в форме защиты дневника.

Зам. директора по НМР



Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технологии продукции общественного питания»



Ю.В. Калганова