

**Аннотация к рабочей программе учебной практики**  
**ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих 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 бульонов (костный, мясо-костный), отваров. 2. Приготовление национальных супов России: щей боярских, борща украинского, рассольника ленинградского. 3. Приготовление соусов на мясном бульоне; остро-сладких густых соусов, приготовление соусов на рыбном бульоне. 4. Приготовление соуса сметанного и его производных, соуса молочного и его производных. 5. Приготовление овощного рагу, котлет картофельных. 6. Приготовление пюре из разных видов овощей. 7. Приготовление пюре из бобовых с копченостями, яиц «всмятку», «в мешочек», «вкрутую», омлета фаршированного. 8. Приготовление запеканки рисовой, сырников. Приготовление блюд из теста. Приготовление пельменей, вареников с различными фаршами. 9. Приготовление рыбы, жаренной основным способом, жареной во фритюре. 10. Приготовление рыбы, жаренной по-ленинградски, рыбы запеченной с картофелем по-русски. 11. Приготовление бифштекса с яйцом, лангета, антрекота. 12. Приготовление шницеля с гарниром, азу, люля-кебаба. 13. Приготовление чахохбили. 14. Приготовление котлет куриных из филе. 15. Приготовление жульена (грибной, из мяса птицы)

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

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

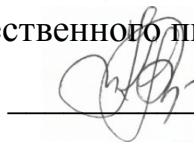
**Итоговая аттестация** в форме защиты дневника.

Зам. директора по НМР



Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технологии продукции общественного питания»



Ю.В. Калганова