

**Аннотация к рабочей программе производственной 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 производственной 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 и подача самбука абрикосового, крем-карамеля. 2. Приготовление и подача холодного суфле, бланманже. 3. Приготовление и подача тирамису, чизкейка. 4. Приготовление и подача штруделя яблочного, вишневого. 5. Приготовление и подача латте, капучино, айриш-кофе.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы **36 часов.**

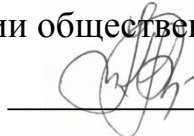
Итоговая аттестация в форме защиты отчета.

Зам. директора по НМР



Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции общественного питания»



Ю.В. Калганова