

**Аннотация к рабочей программе производственной практики**  
**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных**  
**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 холодных соусов (соус «Цезарь», соус «Тар-тар»). 2. Приготовление холодных сладких соусов (соус из черной смородины, апельсиновый соус, соус шоколадный). 3. Приготовление и подача салатов из свежих овощей (салат «Греческий», салат «Уолдорф»). 4. Приготовление и подача салата «Столичный», «Оливье» с языком. 5. Приготовление и подача салата «Цезарь» с курицей, грибами, морепродуктами. 6. Приготовление и подача салат-коктейлей (рыбный, мясной, с курицей). 7. Приготовление теплых салатов. Теплый салат из морепродуктов. Теплый салат из говядины и овощей. 8. Приготовление тар-тара из из лосося, говядины, овощей. 9. Приготовление и подача волованов и корзиночек с различными продуктами. 10. Приготовление и подача холодных овощных закусок (капрезе из томатов и моцареллы, рулетики из баклажанов с орехами). 11. Приготовление и подача холодных закусок из морепродуктов. Приготовление фаршированных кальмаров. 12. Приготовление и подача паштетов, паштет-мусса. 13. Приготовление и подача террина из рыбы. 14. Приготовление и подача муслина из говядины. 15. Приготовление и подача галантина из 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 отчета.

Зам. директора по НМР



Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции общественного питания»



Ю.В. Калганова