

**Аннотация к рабочей программе производственной практики
ПМ06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации,
кулинарных блюд и мучных изделий национальных и зарубежных
кухонь
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 аджапсандал, пхали. 2. Приготовление и подача харчо, лагмана, бешбармака. 3. Приготовление и подача долмы, плова «Казань», тутырган тавык. 4. Приготовление и подача губадия, чак-чак, пахлав. 5. Приготовление осетинских пирогов даводжин, уалибах. Приготовление и подача хачапури по-аджарски, самсы.

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

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

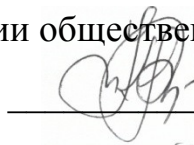
Итоговая аттестация в форме защиты отчета.

Зам. директора по НМР



Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции общественного питания»



Ю.В. Калганова