

**Аннотация к рабочей программе учебной практики**  
**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для**  
**блюд, кулинарных изделий 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. Изучение организации работы снабжения на предприятии практики, приемка продуктов, организация системы хранения сырья и продуктов согласно требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». 2. Организация технологического процесса механической обработки овощей 3. Простые виды нарезки овощей и грибов (соломка, кубик, брусочки, ломтики) 4. Нарезка овощей и грибов, используемая в международной практике в ресторанах (турнедо, жардиньер, маседуан, конкассе, пон неф, шамтойяр и т.д). Сложные виды нарезки (грибочки, бочоночки, спиральки, нуазет и т.п.) 5. Организация технологического процесса механической обработки рыбы и нерыбного водного сырья 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. 7. Организация технологического процесса механической обработки мяса. Способы размягчения мяса (маринование, рыхление, отбивание) 8. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов: мясо шпигованного кореньями, чесноком и шпиком, ромштекс, зразы отбивные, поджарка, гуляш, шашлык. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без 9. Организация технологического процесса механической обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, кролик. Способы размягчения мяса птицы и дичи (маринование, рыхление, отбивание) 10. Обработка и подготовка домашней птицы к фаршированию филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом.

**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