

**Аннотация к рабочей программе практической подготовки
(учебной и производственной практики)**

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе ФГОС.

Разработчики: Абрамова Л.Н., мастер производственного обучения, Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория.

Программа учебной практики состоит из 10 тем:

1. Ознакомление с требованиями организации работы производственного участка в горячем цехе по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, супов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление бульонов (мясного, мясо-костного).
2. Приготовление и подача национальных супов России: щей боярских, борща украинского, рассольника ленинградского.
3. Приготовление и подача национальных супов РТ: суп-лапша домашняя, суп-лапша грибная
4. Приготовление и подача прозрачных супов (консоме) с гарниром
5. Приготовление и подача супов-пюре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов,
6. Приготовление и подача рататутя, фаршированных помидоров, баклажанов.
7. Приготовление и подача ризотто. Приготовление пасты «Карбонара», пасты «Болоньезе», яиц-пашот.
8. Приготовление и подача вареников с семгой, блинов или блинчиков с различными фаршами
9. Приготовление и подача рулетиков из рыбы, судака фаршированного.
10. Приготовление и подача котлеты по-киевски, рулетиков из курицы, тимбала из курицы.

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 дифференцированного зачета.

Программа производственной практики состоит из 20 тем:

1. Ознакомление с предприятием практики.

2. Организация процесса приготовления и подачи сложных заправочных супов, супов-пюре с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

3. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.

4. Организация процесса приготовления сложных горячих соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики.

5. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы: порционные (котлета по-киевски, шницель по-столичному, рулетики куриные).

6. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.

7. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из крупяных масс (поленты, пудинги, оладья), из макаронных изделий (лазаньи, канелони).

8. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из бобовых.

9. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра.

10. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок муки разнообразного ассортимента.

11. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента.

12. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья.

13. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из жареного мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.

14. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из запеченного мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.

15. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из мяса сложного ассортимента (рубленая, котлетная, кнельная массы).

16. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из мясопродуктов сложного ассортимента.

17. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.

18. Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (рубленая, котлетная, кнельная массы).

19. Организация процесса по доставке продукции по заказам потребителей (упаковки готовых блюд и закусок на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции).

20. Организация процесса по доставке продукции по заказам потребителей (упаковки готовых блюд и закусок на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции).

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы 144 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

Зам директора по НМ _____ Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции общественного питания» _____ А.Н. Ротанова