

**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 5 тем:**

1. Ознакомление с требованиями организации работы в холодном цехе по приготовлению, хранению и подготовке к реализации холодных соусов, холодных блюд и закусок, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Приготовление и подача салатов из свежих овощей (салат «Греческий», салат «Уолдорф» салат «Капрезе»); приготовление холодных соусов сложного ассортимента.
3. Приготовление и подача салатов сложного ассортимента из вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья).
4. Приготовление и подача холодных закусок сложного ассортимента (паштета, муссы).
5. Приготовление и подача холодных блюд сложного ассортимента (рулетики из филе рыбы, рулет куриный, галантин, рулетики из мяса).

**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 дифференцированного зачета.

**Программа производственной практики состоит из 15 тем:**

1. Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
2. Организация процесса приготовления современных вариантов салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, яиц, свежей зелени ароматизаторов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).
3. Организация процесса приготовления сложных холодных соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики

4. Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из сырых продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)

5. Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из вареных продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)

6. Организация процесса приготовления и подачи сложных салатов-коктейлей с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

7. Организация процесса приготовления теплых салатов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

8. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

9. Организация процесса приготовления сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

10. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)

11. Организация процесса приготовления сложных холодных закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)

12. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд мяса и мясопродуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

13. Организация процесса приготовления сложных холодных закусок мяса и мясопродуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и

нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

14. Организация процесса приготовления и подачи холодных блюд и закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

15. Организация процесса приготовления и отпуска холодных закусок сложного ассортимента зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

**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 дифференцированного зачета.

Зам директора по НМ \_\_\_\_\_ Е.В. Табарова

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