

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

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
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. Приготовление и подача фруктовых и ягодных салатов с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).
2. Приготовление и подача низкокалорийных желе, мусса.
3. Приготовление и подача мороженого, парфе, сорбета, бланманже.
4. Приготовление и подача чизкейка классического выпеченного, пирожного «Анна Павлова».
5. Приготовление и подача суфле ванильного, пудинга сухарного.
6. Приготовление и подача десертов фондю, десертов с приемами фламбе.
7. Приготовление и подача щербетов, молочных коктейлей
8. Приготовление и подача холодного чая, фраппе ананасового.
9. Приготовление и подача горячих напитков: глинтвейна, грога чая, какао.
10. Приготовление и подача горячего шоколада, кофе.

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 комплексного дифференцированного зачета.

Программа производственной практики состоит из 5 тем:

1. Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов.
2. Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных десертов (трайфлы, веррины).

3. Организация процесса приготовления и подача сложных горячих десертов (штрудель яблочный, вишневый, тарты, фондан, брауни).

4. Организация процесса приготовления холодных напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

5. Организация процесса приготовления горячих напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

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.

Зам директора по НМ _____ Е.В. Табарова

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